

# SOPA DE ABÓBORA DELÍCIA CREMOSA

## INGREDIENTES

500 g de abóbora em cubos  
500 g de filé de frango  
100 g de requeijão cremoso  
500 ml de água  
2 tabletes de caldo de legumes  
azeite, alho e cebola a gosto

## MODO DE PREPARO

Numa panela, frite os 500 g de filé de frango com azeite, alho e cebola a gosto.  
Depois de pronto, retire o frango da panela, desfie e reserve.  
Na mesma panela, acrescente novamente azeite, cebola e alho a gosto.  
Acrescente os 500 g de abóbora em cubos e refoque por 20 minutos.  
Bata no liquidificador, a abóbora refogada, os 500 ml de água e os 2 tabletes de caldo de legumes por 1 minuto.  
Devolva o caldo à panela, acrescente o frango desfiado e o requeijão cremoso.  
Mexe bem e refoque por 20 minutos.  
Se desejar, depois de pronto, acrescente já no prato queijo parmesão ralado e cheiro-verde.  
Aprecie esta sopa delícia cremosa com as pessoas que você ama.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27956-sopa-de-abobora-delicia-cremosa.html>