

SOPA CREMOSA DE ABÓBORA COM ALHO PORÓ

INGREDIENTES

1/2 Abóbora moranga de tamanho médio

1 talo de alho poró

1 tablete de caldo de legumes

2 copos de água

cheiro verde e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Com a abóbora descascada e cortada em cubos, refogue-a com o alho poró até ficar ao ponto de amassar. Enquanto isso, ferva a água com o caldo de legumes até dissolvê-lo.

Após tudo pronto, bata tudo no liquidificador regando com a água do caldo de legumes.

Dica, coloque o cheiro verde nas últimas batidas do liquidificador.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29111-sopa-cremosa-de-abobora-com-alho-poro.html>