

CREME DE ABÓBORA PICANTE

INGREDIENTES

500 g de abóbora cortada em cubos (sem casca e sem sementes)

1 cebola picada

1 colher de sopa de orégano

sal a gosto (cuidado pois o sazón contém sal)

1 pitada de tempero misto (cominho e pimenta do reino)

1 folha de couve fatiada

1 tomate picado

1 sachê de sazón (carne)

MODO DE PREPARO

Coloque os 5 primeiros ingrediente para cozinhar em uma panela com tampa até que a abóbora esteja bem macia.

Apague o fogo, amasse a abóbora com uma colher e acrescente o restante dos ingredientes deixando cozinhar por mais 5 minutos.

Depois é só servir.

Se necessário acrescente um pouco mais de água para o caldo não virar purê.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30944-creme-de-abobora-picante.html>