SOPA DE ABÓBORA ASSADA COM COCO E GENGIBRE

INGREDIENTES

1/2 abóbora japonesa com casca, mas sem sementes

1 colher de sobremesa de gengibre (se gostar muito, coloque mais)

1 pimenta dedo-de-moça média

1/2 copo americano de leite de coco

cebolinha verde a gosto

coco ralado (opcional) para finalizar

sal e pimenta-do-reino moída a gosto

azeite a gosto

1 copo de água filtrada

MODO DE PREPARO

Retire a semente da abóbora e corte em cubos grandes.

Forre uma assadeira com papel manteiga, coloque os cubos de abóbora, tempere com sal, pimenta, gengibre e metade da pimenta dedo-de-moça (se quiser menos picante, retire as sementes).Asse em forno com temperatura média (180º C) por 15 minutos ou até ficar macia.Leve a abóbora cozida para uma panela, coloque um copo de água, o leite de coco e bata com um mixer até virar um creme homogêneo.

Leve ao fogo até virar um creme espesso.

Caso não tenha mixer, passe no liquidificador e depois leve à panela e ferva até ficar na consistência desejada (cremoso).Acrescente a cebolinha, acerte o sal, a pimenta e sirva.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31891-sopa-de-abobora-assada-com-coco-e-gengibre.html