

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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