

SOPA DE ABÓBORA COM ARROZ E BRÓCOLIS

INGREDIENTES

1/2 abóbora japonesa

1/2 maço de brócolis

1 xícara de arroz cozido

1 pacotinho de vono sabor batata e cenoura

sal, pimenta, cebola, salsinha a gosto

MODO DE PREPARO

Corte a abóbora em cubos médios (não precisa tirar casca nem semente).

Acrescente o brócolis, 1,5 litro de água.

Acrescente os temperos que você quiser, inclusive a sopinha.

Deixe cozinhar bastante, até a abóbora amolecer (em fogo alto vai levar uns 20 minutos).

Depois de amolecer a abóbora, bata tudo com um mixer (pode ser na panela mesmo) ou no liquidificador (nesse caso você deve esperar a sopa esfriar).

Caso tenha colocado muita água é só voltar pro fogo e deixar apurar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32441-sopa-de-abobora-com-arroz-e-brocolis.html>