

SOPA DE ABOBRINHA

INGREDIENTES

1 abobrinha bem picada
1 cebola bem picada
1 dente de alho picado
1 caldo de legumes
1 colher de sopa de cebolinha picada
1/2 litro de água
1/2 xícara de leite
1/2 colher de sopa de maizena
azeite para refogar
sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Refogue o alho e a cebola no azeite.

Quando a cebola estiver bem refogada, acrescentar a abobrinha, meio caldo de legumes esfarelado e a cebolinha.

Deixar em fogo baixo até cozinhar bem as abobrinhas

Após o cozimento, reservar duas colheres de sopa do refogado.

Dissolver a outra metade do caldo de legumes em 1/2 litro de água fervendo.

Bater no liquidificador o caldo de legumes e a abobrinha refogada.

Dissolver a maizena no leite.

Levar ao fogo e após ferver, adicionar a maizena dissolvida no leite.

Deixar no fogo até adquirir uma boa consistência. Desligar o fogo e acrescentar a abobrinha reservada.

Acertar o tempero com sal e pimenta a gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/33384-sopa-de-abobrinha.html>