

# CALDINHO DE ABÓBORA

## INGREDIENTES

3 dentes de alho  
1 cebola pequena  
1 abóbora japonesa (média)  
1 creme de leite  
1 copo de requeijão (a gosto se quiser light)  
1 tablete de caldo de galinha  
sal a gosto  
gorgonzola a gosto

## MODO DE PREPARO

Descasque a abóbora, tirando todas as sementes e separe.  
Pique em pedaços (da forma que quiser).  
Frite o alho e a cebola picadinha em azeite até que fique dourada.  
Acrescente água até a metade da panela de pressão de 4,5 litros.  
Acrescente toda a abóbora picada, que deve estar toda coberta pela água, no mínimo, provando o sal.  
Feche a panela de pressão e deixe cozinhar por dez a quinze minutos.  
Após estar bem cozida a abóbora, bata em liquidificador ou com mix.  
Acrescente o creme de leite e o requeijão.  
Após estar bem misturado, desligue sirva e bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34511-caldinho-de-abobora.html>