

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>