

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 picadinho 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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