

SOPA DE ABÓBORA COM AMÊNDAS

INGREDIENTES

1/2 kg de abóbora cortada em pedaços

1 litro de água

1 litro de leite

2 cebolas picadas

1 colher de sopa de manteiga

1 amarrado de cheiro verde

sal

1 xícara de chá de amêndoas picadas

1 colher de sopa de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Cozinhe a abóbora por 30 minutos com todos os ingredientes, menos a farinha de trigo.

Elimine o amarrado de cheiro verde, bata no liquidificador e torne a colocar na panela.

Dissolva a farinha em um pouco de água e incorpore ao caldo e coloque as amêndoas picadas.

Deixe engrossar e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39044-sopa-de-abobora-com-amendoas.html>