

SOPA CREME DE ABÓBORA

INGREDIENTES

1 abóbora de pESCOÇO média descascada e picada em cubos

1 batata média descascada e cortada em rodelas grossas

1/2 cebola grande picada

2 dentes de alho picado

2 colheres (sopa) de óleo

2 cubos de caldo de legumes

1 litro de água

2 colheres (sopa) de salsa picadinha

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, doure bem a cebola e o alho no óleo (até ficar com cor de caramelo).

Junte a abóbora e a batata. Refogue bem.

Junte a água e os cubos de caldo de legumes esfarelados.

Tampe a panela de pressão e conte 25 minutos após ela começar a "chiar".

Destampe a panela e deixe amornar.

Leve tudo ao liquidificador e bata bem.

Volte à panela corrija o sal e junta a salsa. Assim que voltar a ferver desligue.

Sirva com um fio de azeite e queijo ralado acompanhado de torradas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42378-sopa-creme-de-abobora.html>