SOPA DE ABÓBORA COM QUEIJO PRATO

INGREDIENTES

1/2 abóbora vermelha

300 g de queijo prato em cubinhos

1 talo de cheiro verde

4 dentes de alho

1 copo de leite ou se preferir creme de leite

Pimenta-do-reino e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe a abóbora com um pouco de sal junto com água.

Reserve alguns pedacinhos de abóbora, bata o resto no liquidificador.

Refogue o caldo de abóbora no alho e acrescente o leite ou creme de leite, dissolva.

Depois acrescente o cheiro-verde, tempere com pimenta-do-reino e sal a gosto, tomando cuidado, pois a abóbora e o queijo já tem sal.

Por fim adicione o queijo prato em cubinhos e é só servir!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46825-sopa-de-abobora-com-queijo-prato.html