

SOPA CREME DE ABÓBORA COM UM SEGREDO

INGREDIENTES

1/2 kg de abóbora em cubos

cebolas

alho

1 caldo de carne em pó

azeite

sal

água

Segredo: folha de aipo

MODO DE PREPARO

Refogar a abóbora no azeite, alho, cebola e caldo de carne.

Adicionar água para cobrir a abóbora.

Não deixe secar, adicione água até a abóbora ficar bem macia.

Quando tiver água na mesma proporção que a abóbora bem macia, desligue o fogo e adicione as folhas de aipo a gosto.

Bata no liquidificador ou no mixer na própria panela.

Leve ao fogo para mexer e dar uma fervida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50757-sopa-creme-de-abobora-com-um-segredo.html>