SOPA DE ABÓBORA – EMCOCINA

INGREDIENTES

1 kg de abóbora cortada em cubos

1/5 kg de batata cortada em cubos

1 cebola picada

2 colheres de sopa de manteiga

4 dentes de alho cortados em lâminas

2 cubos de caldo de galinha

2 folhas de louro

1 litro de água

1 xícara de cebolinha picada

azeite e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão (fogo alto) coloque a manteiga, a cebola e o alho. Refogue.

Adicione a abóbora e a batata, os cubos de caldo de galinha, as folhas de louro e a água.

Uma dica é dissolver os cubos de caldo de galinha em um pouco de água morna antes de adicionar.

Tampe a panela, depois que pegar pressão, cozinhe por 20 minutos.

Tire a pressão e com a concha, pressione a abóbora e as batatas para desmanchar.

Coloque sal a gosto.

Sirva bem quente, salpique cebolinha e regue com azeite a gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51196-sopa-de-abobora-emcocina.html