

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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