

SOPA CREME DE ABOBRINHA COM BACON

INGREDIENTES

1 cebola média bem picadinha

1 litro de leite em temperatura ambiente

1 kg de abobrinha com casca cortada em cubos

1 xícara(chá) de presunto cortados em cubos

1 xícara(chá) de bacon em cubinhos sem o corinho.

sal á gosto

temperos á gosto

1 caldo de legumes

1/2 xícara (chá) de maisena

1/2 xícara (chá) de cebolinha verde picadinha

1/2 xícara(chá) de queijo parmesão ralado

2 colheres (sopa) de margarina

3 xícaras (chá) água

MODO DE PREPARO

Frite o bacon e reserve.

Em uma panela grande, derreta a margarina e doure a cebola, dissolva a maisena em 3 xícaras (chá) de água em temperatura ambiente.

Junte o leite e a maisena dissolvida na panela, mexendo sempre até engrossar.

Acrescente o sal, o caldo de legumes, os temperos e a abobrinha e cozinha por 15 minutos, dê uma mexidinha às vezes para não grudar.

Deixe amornar e bata aos poucos no liquidificador, volte ao fogo e acrescente o bacon que está reservado e frito, junta o queijo parmesão ralado e o presunto, e deixe no fogo por 10 minutos, mais ou menos.

Desligue o fogo e polvilhe com a cebolinha e sirva a seguir.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52098-sopa-creme-de-abobrinha-com-bacon.html>