

CREME GELADO DE ABÓBORA JAPONESA

INGREDIENTES

1 abóbora japonesa (cabotiá)

Sal a gosto

Azeite

4 dentes de alho

Coentro

MODO DE PREPARO

Lave bem a abóbora japonesa, pique e cozinhe por 20 minutos em 1/2 litro de água, apenas com sal.

Em uma frigideira frite no azeite 4 dentes de alho picados até dourar e integre na abóbora cozinhando por mais 3 minutos, deixe esfriar e bata no liquidificador (se necessário acrescente um pouco mais de água).

Picar bem o coentro.

Em uma refratária acrescente o creme e o coentro.

Deixe na geladeira por pelo menos 1 hora.

Ao servir, acrescente 1 colher de parmesão e um fio de azeite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55506-creme-gelado-de-abobora-japonesa.html>