CREME DE ABÓBORA COM GENGIBRE

INGREDIENTES

1 kg de abóbora

1 litro de água

1 folha de louro

4 dentes de alho

200 g de queijo emental ralado

1 colher (sopa) gengibre ralado

1 copo de cebolinha verde picada

1 colher de azeite

sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Descasque a abóbora, corte em cubos e coloque para cozinhar em uma panela com a água, 2 dentes de alho, sal, pimenta, louro e gengibre

Quando ela estiver macia, desligue o fogo

Bata no liquidificado a abóbora com a água do cozimento suficiente para cobrir a abóbora

Em outra panela refogue 2 dentes de alho amassados com azeite

Desligue, adicione a metade da cebolinha e o queijo e misture

Sirva quente em um bowl de sopa ou em um prato fundo

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/5643-creme-de-abobora-com-gengibre.html