

# CREME DE ABÓBORA COM GORGONZOLA

## INGREDIENTES

500 g de abóbora cortada em cubos  
1/2 xícara de água em temperatura ambiente  
1 colher (sopa) de manteiga  
1 cebola picadinha  
3 dentes de alho  
sal e pimenta do reino a gosto  
100 g de queijo gorgonzola  
1/2 caixinha de creme de leite  
cheiro-verde a gosto

## MODO DE PREPARO

Cozinhe a abóbora até ficar bem macia  
Coloque a abóbora cozida no liquidificador com a água em temperatura ambiente  
Bata até ficar bem pastoso  
Em uma panela doure a cebola e o alho batido na manteiga e acrescente a abóbora batida e mexa bem  
Coloque o queijo (deixe um pouquinho para colocar por cima) e acerte o sal e a pimenta  
Misture bem até encorpar  
Desligue o fogo e acrescente o creme de leite e o cheiro

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/912-creme-de-abobora-com-gorgonzola.html>