

CREME DE ABÓBORA

INGREDIENTES

1 abóbora madura sem casca
1 cebola grande picada
alho amasado a gosto
sal a gosto
5 colheres (sopa) de massa de tomate
5 caixas de creme de leite
1 queijo branco redondo inteiro cortado em cubo
150 g de muçarela
salsa picadinha

MODO DE PREPARO

Refogue uma cebola grande picadinha
Acrescente o alho e refogue junto com a cebola
Depois de dourar a cebola e o alho, junte uma abóbora inteira cortada em pedaços e sal
Coloque 500 ml de água, 5 colheres (sopa) de massa de tomate e e deixe cozinhar até desmanchar
Se quiser, passe esse creme no liquidificador (opcional)
Depois que o creme adquirir uma consistência homogênea lisa, coloque o queijo branco picado
Adicione 150 g de muçarela
Finalize acrescentando 5 caixas de creme de leite e a salsa picadinha

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/4099-creme-de-abobora.html>