

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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