

Sopa Cremosa de Abóbora

Sugerido por: Receitas Secretas



Ingredientes:

6 colheres de sopa de cebola picada
4 colheres de sopa de manteiga
6 chávenas de abóbora descascada e cortada em cubos
3 chávenas de água
4 cubos de caldo de frango
1/2 colher de chá de manjerona (seco)
1/4 colher de chá pimenta
1/8 colher de chá de pimenta de Caiena
450gr de queijo cremoso

Preparação:

Refogue a cebola na manteiga até ficar macio.
Misture a abóbora, a água, caldo de frango e as especiarias.
Ferva e cozinhe durante 20 minutos.
Numa trituradora, junte o queijo cremoso ao preparado e triture de modo a obter um purê homogêneo.
Despeje em uma panela e aqueça, sem ferver.