

# 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.