

Creme de Abóbora com Especiarias

www.receitasdafia.com/receitas/creme-de-abobora-com-especiarias

Experimente uma explosão de sabores nesse creme aromático e cremoso em apenas 60 min!

Gremode Abóbora com Especiarias



Ingredientes

- 1/2 abóbora cabotiã
- Óleo a gosto
- 1 cebola picada
- Sal a gosto
- 1 colher (café) de canela em pó
- Noz-moscada a gosto
- 1 anis-estrelado
- 3 colher de gengibre em pó
- 1 pimenta-malagueta
- Água
- 200 ml de creme de leite
- Salsinha picada a gosto

Modo de Preparo

- 1. Comece retirando as sementes da abóbora e corte-a em cubos grandes.
- 2. Em uma panela em fogo médio, aqueça o óleo e refogue a cebola.
- 3. Adicione a canela, a noz-moscada, o gengibre, o anis-estrelado, a pimenta e o sal.
- 4. Acrescente a abóbora e deixe refogar por alguns minutos.
- 5. Cubra a abóbora com água e cozinhe até que ela comece a desmanchar.
- 6. Retire o anis, transfira o conteúdo da panela para o liquidificador e bata até obter um creme homogêneo.
- 7. Coloque o creme na panela novamente e adicione um pouco mais de água. Cozinhe por cerca de 5 minutos.
- 8. Incorpore o creme de leite, ajuste o tempero e finalize com salsinha picada.
- 9. Seu delicioso creme de abóbora está pronto para ser saboreado! Sirva e delicie-se!