



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!

Creme de Abóbora com Especiarias

 60 min

 4 porções

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 [gingibre 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!

www.receitasdafia.com