



Receitinhas

CREME DE ABÓBORA

INGREDIENTES:

- 1 cebola média, picada
- 4 xíc. (chá) de abóbora sem casca, em pedaços
- 1 col. (café) de raspas de gengibre
- Sal a gosto
- 1 litro de água
- 1 pitada de orégano
- Salsinha picada a gosto

MODO DE PREPARO:

Aqueça o azeite, refogue a cebola e, em seguida, a abóbora. Junte o gengibre, sal e a água. Cozinhe até desmanchar. Espere amornar e bata no liquidificador. Volte aquecer com o orégano e sirva com a salsinha.



