



Creme de abóbora com feijão branco

Tempo de preparo:

Rendimento:

Tipo:

Caldos e Sopas

Nível:

Fácil

Ingredientes

1 xícara de feijão branco Solito cozido

400 gramas de abóbora

2 dentes de alho

1 cebola

Sal e pimenta-do-reino a gosto

Modo de preparo

– Cozinhe o feijão até ficar macio.

– Em outra panela, cozinhe a abóbora em cubos e bata os dois no liquidificador para formar um creme liso e homogêneo.

– Volte para a panela e refogue com alho e cebola picadinhos. Deixe reduzir até ficar com a textura cremosa.

– Sirva com fatias de pão.

Veja mais receitas:

www.solito.com.br