



SOPA DE ABÓBORA MANTEIGA

Ingredientes

Para 4 taças

1 abóbora manteiga
(butternut)

1 cebola

40cl de creme de coco

35cl de caldo de legumes

Azeite

Passos

- 1.** Descasque a abóbora e a cebola e corte-as em pedaços.
- 2.** Numa panela grande, doure-as com um pouco de azeite.
- 3.** Quando as cebolas começarem a ganhar cor, cubra tudo com o caldo de legumes.
- 4.** Cozinhe durante 20 a 25 minutos, para que a abóbora fique cozida.
- 5.** Bata tudo no liquidificador para obter uma mistura homogénea e adicione o creme de coco.