

SOPA DE CREME DE ABÓBORA

Ingredientes:

2 ½ xícaras (chá) de abóbora madura
4 xícaras (chá) de água
4 colheres (sopa) de arroz
2 ½ xícaras (chá) de leite desnatado
¾ xícara (chá) de cebola
1 colher (sopa) de margarina
Sal e ervas a gosto



Modo de fazer:

Cozinhe a abóbora na água até ficar macia. Depois de cozida, acrescente o arroz e deixe cozinhar até amolecer e secar a água. Bata no liquidificador a abóbora com o arroz, o leite, a cebola, a margarina. Leve ao fogo brando até engrossar. Tempere com sal e ervas.

Rendimento: 4 porções.

*Estagiários: Aline I. Garcia, Bruna Becker, Danniele Nascimento, Emilaine Santos,
Franciane Franco, Larissa Fachinello, Patrícia S. Machado e Saul Fajardo.*