

Creme de abóbora com linguiça defumada Eder Charcutaria



Tempo de Preparo
01:00



Rendimento
4 porções

Ingredientes

- ½ Abóbora cabocha
- ½ cebola
- 1 un dente de alho
- 1 un de linguiça defumada picada em cubos pequenos
- 30 ml Azeite
- 5 g Sal
- 3 g Pimenta do reino
- 1 talo de Alecrim

Modo de preparo

Descasque a Abóbora e corte em cubos médios;
Refogue a cebola e o alho no azeite, deixe dourar;
Adicione o alecrim e em seguida a Abóbora, refogue até amolecer a Abóbora;
Cubra com água e deixe cozinhar;
Quando estiver bem cozida a Abóbora, passe tudo em um liquidificador para obter um creme bem homogêneo;
Volte ao fogo e adicione o creme de leite;
Doure a linguiça defumada em uma frigideira e acrescente ao creme de Abóbora;
Deixe cozinhar por mais 5 minutos e verifique o sal e a pimenta adicionando a gosto;
Sirva bem quente.