



Entradas Sopas

## Creme de Curgete e Abóbora com Pinhões e Cebola

🕒 25 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍽️ 5 doses

### Ingredientes

3 curgetes  
20 g de pinhões  
25 g de manteiga  
1 dente de alho  
100 g de abóbora  
sal q.b.  
1 cebola grande  
4 c. de sopa de azeite  
Natas Longa Vida Original q.b.

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	106,5 kcal	5%*
<b>Proteínas</b>	2,0 g	4%*
<b>Lípidos</b>	10,1 g	14%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	2,0 g	1%*

\*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

### Preparação

- 1 Partir as curgetes às rodelas e depois em meia luas. Lavar e reservar.
- 2 Num tacho ou numa frigideira deitar 2 colheres de azeite e a cebola laminada (em meias luas). Deixar refogar até que a cebola fique translúcida.
- 3 Juntar as curgetes, mexer e deixar ir refogando lentamente, até que fiquem macias (cerca de 15 minutos). Temperar de sal e pimenta.
- 4 Deitar as curgetes e o molho que se formou, no liquidificador. Bater bem até que se forme um creme. Acrescentar a água (apenas se for necessário) até obter a consistência pretendida. Não convém que fique muito fina.

- 5 Entretanto, leva ao lume uma frigideira com duas colheres de azeite, a abóbora partida em pequenos cubos e o alho. Deixa refogar em lume médio, até que a abóbora comece a ficar macia.
- 6 Junta manteiga para ajudar a abóbora a amolecer. Junta os pinhões, envolve e deixa ao lume mais uns minutos, para que acabe de cozinhar.
- 7 Deita a sopa num prato, e no centro coloca a abóbora com os pinhões. Decora com um fio de natas e serve de imediato.