



Para fazer com as crianças

Creme de abóbora assada com sésamo

🕒 30 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 4 doses

Ingredientes

1 c. de sopa azeite
1 batata
1 cebola
1 cenoura
1/2 abóbora
sementes de sésamo q.b.
sal q.b.
água q.b.

Informação nutricional

| | | |
|----------------------------|------------|------|
| Energia | 538,1 kcal | 27%* |
| Proteínas | 16,3 g | 33%* |
| Lípidos | 13,0 g | 19%* |
| Hidratos de Carbono | 94,6 g | 36%* |

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

Preparação

- 1 Refogar 5 minutos a cebola, cenoura, batata e abóbora na panela com azeite.
- 2 Adicionar o sal fino e cobrir com água.
- 3 Cozinhar cerca de 30 minutos ou até os legumes ficarem bem cozido.
- 4 Triturar e servir com sementes de sésamo por cima.