

# Sopa de Abóbora com Gengibre

Receita de Marli Henriques

Não há muita ciência em fazer sopa, mas admito que é nelas que encontro o conforto e aconchego nos dias mais cinzentos. Gosto das minhas sopas bem simples e quanto mais rápidas de se fazer, melhor! Fica aqui uma sugestão interessante em que a abóbora se faz acompanhar de um pouco de gengibre.



## Ingredientes

(Para 4 pessoas)

700 g abóbora

200 g batatas

200 g cenoura

1 Cebola

1 Pedaco de gengibre fresco

2-3 Colheres de sopa de azeite

Sal, pimenta, tomilho, q.b.

Água q.b.

## Preparação

Descasque a cebola e corte às fatias, tal como o gengibre. Aqueça um pouco de azeite numa frigideira e refogue a cebola juntamente com o gengibre. Descasque as batatas, as cenouras. Prepare a abóbora, retirando a casca e as sementes. Corte tudo aos pedaços. Coloque estes últimos numa panela de pressão, adicione água suficiente até tapar os legumes e coza tudo; acrescente um pouco de azeite se assim o desejar. Tempere com sal e pimenta a gosto. Deixe cozinhar cerca de 20 a 30 minutos. Por fim, adicione a cebola e o gengibre, reduza tudo a puré e rectifique os temperos. Use um raminho de tomilho para enfeitar.

