ESPAGUETE AO MOLHO DE ABÓBORA COM CURRY (PUMPKIN CURRY)

INGREDIENTES

1 abóbora média tipo seca (pescoço - rajada verde com laranja) picada em cubos pequenos

1 colher (sopa) de curry

2 xícaras de leite

2 colheres (sopa) de salsinha picada

3 colheres (sopa) de cebolinha picada

3/4 xícara de azeitonas verdes

1 colher (chá) de amido de milho (opcional)

2 colher (sopa) de requeijão cremoso

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

250 g de macarrão espaguete (1/2 pacote)

MODO DE PREPARO

Em uma panela, cozinhe a abóbora picada com água o suficiente para cobri-las e com o curry até que fiquem macias a ponto de furar com o garfo sem esforço.

Escorra o excesso de água (se houver) e acrescente o leite, a salsinha, a cebolinha, as azeitonas, o sal e a pimenta-do-reino.

Mexa até ferver e, em seguida, abaixe o fogo, mexendo até o leite engrossar.

Adicione o amido de milho neste ponto, se desejar.

Desligue o fogo, adicione o requeijão e mexa mais até incorporá-lo ao molho, reservando em seguida.

Cozinhe o espaguete conforme as instruções da embalagem (dica: não utilize sal e nem óleo na água do macarrão para o sabor do molho aderir melhor).

Sirva em seguida, com o molho já misturado ao espaguete.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14679-espaguete-ao-molho-de-abobora-com-curry-pumpkin-curry.html