

ABÓBORA OU JERIMUM NO CREME DE LEITE

INGREDIENTES

1 caixa de creme de leite

1 tomate

½ de cebola

1 pimentão

coentro e outros temperos que desejar a gosto

MODO DE PREPARO

Corte em cubinhos o jerimum (abobrinha) e em seguida coloque para cozinhar a vapor no máximo 10 minutos ou até ficar macio.

Em outra panela refogue os temperos e adicione o creme de leite.

Passa o jerimum para o recipiente que desejar, coloque o molho por cima, misture e está tudo prontinho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17721-abobora-ou-jerimum-no-creme-de-leite.html>