ABOBRINHA AO MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

3 abobrinhas médias picadinhas

1 caixa de creme de leite

1/2 lata de ervilha

100 g de queijo mussarela ralado

tempero a gosto

MODO DE PREPARO

Refogue a abobrinha até cozinhar bem.

Tempere ao seu gosto.

Acrescente o creme de leite e a ervilha e deixe ferver mais uns 5 minutos.

Assim que desligar o fogo, acrescente o queijo e misture para derretê-lo.

Sirva quente.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18718-abobrinha-ao-molho-branco.html