

PURÊ DE ABÓBORA LOW CARB

INGREDIENTES

- 1 abóbora japonesa (cabotiá) pequena
- 1 colher (sopa) rasa de manteiga
- 1/2 cebola média bem picada
- 2 dentes de alho
- 1/4 xícara (chá) de cheiro-verde picado
- 1/2 xícara (chá) de leite de coco
- sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Lave bem a abóbora com uma escovinha e corte em pedaços grandes.

Retire as sementes e coloque os pedaços com a casca em uma panela de pressão.

Cozinhe a abóbora por aproximadamente 10 minutos após pegar pressão ou até ficar macia.

Escorra a água da abóbora e com o auxílio de uma colher raspe toda a polpa da abóbora descartando a casca.

Amasse bem a polpa com um garfo para formar um purê.

Em uma panela preaquecida coloque a manteiga, a cebola, o alho e refogue até dourar.

Acrescente a abóbora, o cheiro-verde, o sal e a pimenta a gosto e refogue bem até ficar cremoso.

Por fim coloque o leite de coco e deixe encorpar mexendo sempre.

Sirva como acompanhamento de carnes, peixes e frango.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19970-pure-de-abobora-low-carb.html>