

## KEBAB

### INGREDIENTES

1 abobora japonesa

2 cx de 200 ml de creme de leite

5 colheres de azeite

2 dentes de alho

1/2 cebola bem picadinha

coentro a gosto

1 sache de caldo de legumes

2 pitadas pimenta do reino

sal a gosto

### MODO DE PREPARO

Corte a abóbora em cubinhos médios.

Em uma panela, coloque as abóboras com água até que elas estejam totalmente cobertas.

Deixe ferver até um ponto de ficar al dente e refogue no azeite o alho, a cebola.

Escorra as abóboras e refogue-as com o alho, a cebola, o caldo de legumes e o cominho durante 3 minutos.

Coloque o creme de leite e mexa por mais uns 4 minutos.

Por último, acrescente o coentro e pronto.

Sirva em seguida (acompanhado com um arroz branco, filézinho de frango ou peixe).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23511-kebab.html>