

# KEBAB

## INGREDIENTES

1 abóbora 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 sachê 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).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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