

MACARRÃO DE ABOBRINHA CREMOSO

INGREDIENTES

- 1 abobrinha pequena
- 1/2 cenoura pequena ralada
- 3/4 xícara de cebolinha picada
- 4 dentes de alho ralados
- 1/2 lata de creme de leite
- 1/2 sachê sazón
- 2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
- azeite de oliva
- 4 colheres de água

MODO DE PREPARO

Desprezando o miolo, fatie a abobrinha crua em tiras finas , ou o mais próximo de parecer macarrão, reserve.

Leve o alho, azeite e cebolinha ao fogo, até dourar.

Adicione a abobrinha e a cenoura e refogue até encorpar.

Adicione a água e o sazón e deixe até secar, mexendo ocasionalmente.

Quando a abobrinha estiver cozida ao ponto desejado, adicione o queijo ralado e mexa bem.

Acrescente o creme de leite e mexa até a mistura encorpar.

Sirva quente como substituto do macarrão comum.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26161-macarrao-de-abobrinha-cremoso.html>