

ESPAGUETE DE ABOBRINHA COM CURRY

INGREDIENTES

2 abobrinhas médias
3 colheres (sopa) de azeite
1/2 cebola roxa picada
1/2 tomate picado
salsinha a gosto
1 colher (sopa) de curry
1 colher de manteiga
1 colher (sopa) de orégano
1 pitada de açúcar
sal a gosto
noz moscada (opcional)

MODO DE PREPARO

Com o auxílio de um ralador, rale as abobrinhas na horizontal para formar lâminas finas, no sentido do comprimento.

Corte cada fatia em tiras bem finas, como um espaguete.

Coloque-as aos poucos em água fervente com sal e azeite e cozinhe rapidamente (cerca de 1 minuto) apenas para que amoleça levemente.

Escorra, transfira para água gelada (para interromper o cozimento) e reserve.

Em uma frigideira grande, aqueça o azeite e refogue a cebola sem deixar dourar.

Acrescente o tomate e a salsinha e mexa por alguns instantes.

Em seguida, adicione a manteiga, o curry, o sal, o orégano, a pitada de açúcar e a noz-moscada.

Mexa até que todos os ingredientes estejam bem misturados.

Desligue o fogo, mas mantenha a frigideira no fogão ainda quente.

Adicione a abobrinha aos poucos e misture.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26902-espaguete-de-abobrinha-com-curry.html>