FUSILLI AO CREME DE CEBOLAS COM PEITO DE PERU E ABOBRINHAS DA ABIMAPI

INGREDIENTES

CREME:

Creme:1 embalagem de sopa de cebola (65 a 68 g)

1 litro de leite frio

300 g de peito de peru fatiado e cortado em tiras ou em cubos pequenos

5 xícaras das de chá de abobrinha cortada em cubos bem pequenos

1 colher das de sopa de manteiga

cheiro-verde ao seu gosto

MODO DE PREPARO

Salteie a abobrinha, cortada em cubos pequenos, na manteiga.

Dissolva a sopa de cebola em um pouco de leite.

Acrescente o leite restante aos poucos, misturando bem.

Leve ao fogo e mexa constantemente, até obter um creme.

Junte os ingredientes restantes e sirva bem quente.

Polvilhe com queijo ralado e leve ao forno preaquecido a 200°C para gratinar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27752-fusilli-ao-creme-de-cebolas-com-peito-de-peru-e-abobrinhas-da-abimapi.html