

CHUCHU CREMOSO DE FORNO

INGREDIENTES

1 chuchu (tamanho grande)

1 cebola picada

2 colheres de sopa de margarina

3 colheres de sopa de amido de milho

3 xícaras de chá de leite

2 gemas

sal a gosto

noz-moscada a gosto

queijo ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Descasque o chuchu e corte em pedaços pequenos.

Cozinhe o chuchu em água e sal.

Escorra e reserve.

Doure a cebola na margarina.

Dissolva o amido de milho no leite em outro recipiente.

Misture o leite com amido junto com a cebola e mexa até engrossar, em fogo alto.

Acrescente a noz-moscada, sal a gosto e as gemas, sempre mexendo.

Num refratário médio, despeje o chuchu no fundo e o creme por cima.

Polvilhe com o queijo ralado.

Leve ao forno em temperatura média por 20 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28044-chuchu-cremoso-de-forno.html>