

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>