

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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