

CREME SPARTANO À LA CARLONE

INGREDIENTES

- 1 abobrinha ralada bem fininha
- 1/2 lata de creme de leite
- 2 tablets de caldo de picanha
- 2 cebolas pequenas ou 1 cebola grande
- 3 colheres de alho processado
- 4 ovos
- 3 colheres de azeite

MODO DE PREPARO

Coloque as 3 colheres de azeite em uma panela.

Coloque 1 tablete do caldo de picanha e mexa até dissolvê-lo.

Coloque os 4 ovos e faça um mexido.

Quando o mexido estiver quase no ponto coloque a abobrinha ralada e misture com o mexido, deixando-o cozinhar por 2 minutos (não esqueça de ir mexendo senão gruda no fundo).

Após os 2 minutos coloque tudo no liquidificador.

Coloque também as 2 cebolas e as 3 colheres de alho processado. Não esqueça do último tablete de caldo de picanha e o creme de leite.

Bata tudo por, no máximo, 30 segundos, você terá uma mistura bem cremosa.

Agora é só colocar em uma travessa e servir.

Fica ótimo para acompanhar fritas, carnes ou qualquer outro tipo de petisco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32105-creme-spartano-a-la-carlone.html>