

MOLHO DE ABOBRINHA

INGREDIENTES

3 abobrinhas médias ou grandes cortadas, raladas ou em cubos

1 colher de margarina ou azeite

1/2 cebola pequena picadinha

2 dentes médios de alho amassados

1 copo de água

1/2 copo de leite

1 caixa de creme de leite ou creme de ricota se preferir

1 caldo de legumes de preferencia em pó

Queijo e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Numa panela doure a cebola e o alho junto com a margarina ou azeite.

Junte a abobrinha picada, o caldo de legumes e um pouquinho de água (somente o necessário para o cozimento).

Refogue bem.

Assim que estiver bem macia bata no liquidificador e volte para a panela.

Junte o creme de leite, mexa e cozinhe por 3 minutos.

Se necessário acrescente um pouco de leite.

Junte o queijo, mexa por 3 minutos ou até derreter o queijo e misturar bem com o creme.

Se necessário coloque o restante do leite.

Espere engrossar, experimente o sal e está pronto.

Utilize como molho para macarrão ou como desejar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34838-molho-de-abobrinha.html>