

QUIBEBE

INGREDIENTES

1 dente de alho ralado

500 g de abóbora

500 g de batatinha

300 ml de leite de coco bem grosso

3 colheres de sopa de margarina com sal

1 colher de chá de leite em pó

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe a abóbora e a batinha com pouco sal.

Depois de cozidas passe no espremedor ou processador.

Leve a uma panela e acrescente a manteiga, o leite em pó, o leite de coco, o alho e o sal.

Deixe em fogo baixo e mexa até ferver e ficar pastoso.

Esse prato é um ótimo acompanhamento para um peixe frito e arroz de coco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41586-quiubebe.html>