

ESFORMATO DE ABOBRINHA

INGREDIENTES

1 kg de abobrinha
5 colheres de margarina
1/2 litro de leite
3 colheres de farinha de trigo
1 ovo
Queijo ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Cortar a abobrinha bem fina.
Colocar a abobrinha em uma frigideira com uma colher de margarina e sal, deixar secar.
As outras 4 colheres de margarina deixar derreter com a farinha de trigo.
Quando formar um mingau junte o leite aos poucos.
Deixe ferver por 5 minutos.
Coloque a gema.
Misture o creme a abobrinha.
Bata a clara em neve e coloque por cima.
Polvilhe com queijo ralado.
Leve ao forno para dourar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45941-esformato-de-abobrinha.html>