

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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