

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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