

## 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>