

PURÊ DE ABÓBORA (QUIBEBE)

INGREDIENTES

1/2 abóbora média

1 sazón vermelho

1 caldo de carne

1 lata de creme de leite

Alho e óleo para refogar

MODO DE PREPARO

Descasque a abobora e corte em cubos.

Cozinhe em pouca água com o caldo de carne, até poder amassar com o garfo.

Quando estiver quase sem água, amasse as abóboras, junte o sazón em seguida o creme de leite.

Pode ser servido com arroz branco e bife ou file de frango.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51893-pure-de-abobora-quibebe.html>