

ABOBRINHA COM CREME

INGREDIENTES

- 1 colher (sobremesa) de alecrim
- ½ xícara (chá) de creme de leite
- 2 colheres (sopa) de azeite
- 2 xícaras (chá) de água
- 2 abobrinhas médias (verdes)
- 3 colheres (sopa) de farinha integral (usei a farinha de trigo comum)
- 4 dentes de alho amassados (usei 6)
- Sal marinho a gosto

MODO DE PREPARO

Corte as abobrinhas em rodela e coloque em água fervente com uma caldo de galinha ou legumes por 2 minutos.

Escorra e reserve.

Dilua a farinha de trigo na água na água do cozimento e Reserve.

Doure levemente o alho e o alecrim no azeite, coloque a mistura de farinha de trigo e mexa bem até cozinhar.

Retire do fogo e acrescente o creme de leite (verifique o sal).

Coloque as abobrinhas em um refratário, cubra com o creme e fatias de mussarela em cima leve ao forno até que fiquem douradinhas. Sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55801-abobrinha-com-creme.html>