

CREME DE ABOBRINHAS

INGREDIENTES

500g de abobrinhas cortadas em pedaços

1 colher (sopa) de manteiga

1 tomate grande picado

1 cebola média picada

2 colheres (sopa) de molho sakura

sal a gosto

2 xícaras (chá) de água

1 xícara (chá) de leite

1/2 xícara (chá) de creme de leite

1 colher de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Separe os ingredientes

Pique as abobrinhas grosseiramente

Em uma panela coloque o azeite e a cebola e deixe dourar, e acrescente as abobrinhas

Acrescente os tomates e deixe refogar

Adicione o molho

Dissolva a farinha de trigo no leite e deixe ferver por 15 minutos

Retire do fogo e bata tudo no liquidificador, retorne para a panela e deixe ferver por mais 2 minutos

Retire do fogo, adicione, mexendo sempre o creme de leite

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/1327-creme-de-abobrinhas.html>