



MACARRÃO COM MOLHO DE ABÓBORA

INGREDIENTES

Abóbora – ½ unidade
Alho - 3 dentes
Amido de Milho - 1 colher (sopa)
Cebola picada - 1 unidade grande
Leite UHT ou Leite em Pó diluído - 250ml
Margarina - 2 colheres (sopa)
Massa - 1 pacote
Óleo de Soja - 2 colheres (sopa)
Orégano - a gosto
Sal - o mínimo

MODO DE FAZER

Cozinha a abóbora e amasse-a, tempere com sal e orégano.
Refogue a cebola e o alho, acrescenta a abóbora.
Esquente o leite e o amido até formar mingau, deixe esfriar um pouco.
Junte a margarina ao mingau e liquidifique com 5 minutos até formar um creme de leite caseiro.
Misture a abóbora com o creme de leite caseiro.
Cozinhe o macarrão, agregue o molho de abóbora.

RENDIMENTO

15 porções