

Começar a semana com receita nova é bom demaaaaaaais.

Que tal preparar um Espaguete de Abobrinha ao Molho FIT de Queijo?

Vocês que sempre estão me pedindo receita de molhos... olha esse super fácil e que fica uma delícia!



Vamos à receita?

ESPAGUETE AO MOLHO FIT DE QUEIJO

Autor: Nathália Araujo

Categoria: Refeições Rápidas

Tempo de Preparo: 10 mins

Tempo de Cozimento: 15 mins

Tempo Total: 25 mins

Rendimento: Serve bem 2 pessoas

Ingredientes

- 1 abobrinha cortada em espiral tipo espaguete
- 3 colheres (sopa) de manteiga ghee
- ½ cebola picada
- 2 dentes de alho picados
- 3 xícaras de leite de aveia
- 1 colher (café) de sal rosa
- 1 colher (café) de gengibre em pó
- 1 xícara de queijo muçarela light
- ½ colher (café) de cúrcuma
- 1 xícara de frango cozido, desfiado e temperado

Como faz?

1. Em uma panela, doure rapidamente a cebola na manteiga ghee. Em seguida adicione o alho e doure rapidamente também.
2. Despeje o leite de aveia, o sal rosa e o gengibre. Misture.
3. Adicione o queijo muçarela e também a cúrcuma. Mexa até que comece a engrossar.
4. Em uma frigideira, Adicione 2 conchas do molho fit de queijo e também o frango. Misture e aqueça.
5. Finalize adicionando o espaguete de abobrinha e deixe aquecer por mais 1 minuto.

Gostou da receita? Compartilhe esta maravilha!

#cozinhafitefat

[Wordpress Recipe Plugin by EasyRecipe](#)

Atenção: Todas as imagens dos posts são o resultado de um trabalho rotineiro e muito importante para mim. Evite copiar as figuras para usar em seu blog ou site. Caso contrário, peço que use referência.