

## Tortéi ao molho de provolone

por Felipe S. Aimi

---

### Rendimento:

4 pessoas

### Ingredientes:

- 600g de tortéi de abóbora;
- 100g de queijo tipo provolone;
- 1 cebola média (150g);
- 1 tablete de caldo de galinha;
- 2 folhas de sálvia;
- 4 folhas de manjeriço;
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo;

## Tortéi ao molho de provolone

por Felipe S. Aimi

---

- ½ xícara (chá) de leite;
- 50g de margarina;
- 200g de crème de leite pasteurizado (nata).

### Preparo:

Cozinhe o tortéi conforme indicações do fabricante. Em uma panela refogue a cebola com a margarina até dourar. Coloque a cebola dourada no liquidificador e bata com os demais ingredientes deixando de fora apenas a nata. Volte com o caldo batido para a panela e mexa sem parar até formar um molho consistente parecido com um mingau. Por fim acrescente a nata e junte o molho com os tortéis antes que atinja o ponto de fervura.

