

Creme de Chuchu Saboroso com Alho e Cebola

Ingredientes

300g de chuchu

1 cebola média

1 colher de chá de alho em tempero pronto

1 colher de sopa de óleo de girassol

Sal a gosto

Pimenta do reino moída na hora a gosto

Aproximadamente 500ml de água (ou o suficiente para cobrir)

Modo de Preparo

Lave bem o chuchu, descasque e corte-o em cubos médios. Descarte o miolo e as sementes, se houver.

Descasque a cebola e pique-a grosseiramente.

Em uma panela média, aqueça o óleo de girassol em fogo médio. Adicione a cebola picada e refogue até ficar translúcida, por cerca de 3 a 5 minutos.

Acrescente o alho em tempero pronto à panela e refogue por mais 1 minuto, mexendo sempre para não queimar.

Adicione os cubos de chuchu à panela. Cubra com a água, adicione sal e pimenta do reino a gosto.

Aumente o fogo e, assim que ferver, reduza para o fogo médio-baixo, tampe a panela e cozinhe por cerca de 15 a 20 minutos, ou até que o chuchu esteja bem macio e fácil de perfurar com um garfo.

Com cuidado, transfira todo o conteúdo da panela (chuchu e o líquido do cozimento) para o liquidificador. Bata até obter um creme liso e homogêneo.

Retorne o creme para a panela e leve ao fogo baixo por alguns minutos para aquecer bem. Verifique o tempero e ajuste o sal e a pimenta, se necessário. Se o creme estiver muito espesso, adicione um pouco mais de água quente até atingir a consistência desejada.

Sirva o creme quente.

Dica

Para uma consistência mais fina e aveludada, você pode passar o creme por uma peneira fina após batê-lo no liquidificador. Se não tiver um liquidificador, pode amassar bem o chuchu cozido com um garfo e misturar com o caldo, mas a textura será diferente.