



## Farfalle ao molho de abóbora



**Rendimento**

10 porções



**Tempo de preparo**

00:35

## Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Leite	2 xícaras (chá)	400 ml
Molho branco bechamel AJINOMOTO®	4 colheres (sopa)	40 g
Água fervente	1 L	1 l
Abóbora japonesa (sem casca, cozida e cortada em cubos)	3 xícaras (chá)	360 g
Azeite de Oliva Extra Virgem TERRANO®	2 colheres (sopa)	30 ml
Alho (picado)	3 dentes grandes	12 g
Cebola (picada)	1 unidade grande	200 g
Vinho branco seco	4 colheres (sopa)	60 ml
Requeijão culinário	1 xícara (chá)	200 g
Macarrão farfalle (cozido “al dente”)	1 kg	1 kg
Queijo parmesão (ralado)	Meia xícara (chá)	50 g

## Modo de Preparo

**1.** Em uma panela pequena, coloque 350 ml do leite e leve ao fogo alto até ferver. Junte o Molho Branco Bechamel Ajinomoto®, previamente dissolvido no leite restante, e misture sem

parar, por 3 minutos, ou até encorpar. Reserve aquecido.

**2.** Em uma panela grande, coloque o Azeite TERRANO®, e leve ao fogo alto para aquecer. Junte o alho e a cebola, e refogue por 3 minutos, ou até dourar.

**3.** Acrescente o vinho branco, e deixe cozinhar por 2 minutos, ou até evaporar o álcool, adicione o requeijão, o molho branco reservado e a abóbora, misture e cozinhe por mais 5 minutos. Retire do fogo, regue o macarrão com o molho e finalize com o queijo parmesão. Sirva em seguida.