CHARQUE NA MORANGA

INGREDIENTES

1 moranga cabotiá grande

1 kg de charque dessalgado em cubos

2 cebolas

4 dentes de alho

2 cubos de caldo de legumes

tempero verde a gosto

3 tomates maduros

1 vidro de requeijão

1 lata de creme de leite

3 colheres de óleo (ou banha)

50 g de queijo ralado

MODO DE PREPARO

Corte uma tampa na moranga e retire todas as sementes; lave

Em uma panela grande coloque a moranga com o furo pra baixo

Complete com água até cobrir

Aos poucos, vá apertando a parte de cima da moranga até ver que está cozida; não pode cozinhar demais, senão quebra

Retire do fogo e reserve

Frite bem o charque em 3 colheres de azeite

Adicione a cebola e frite até ficar transparente

Adicione o alho e frite mais um pouco

Adicione o tomate e os caldos de legumes

Retire parte da moranga, raspando com uma colher

Adicione no molho; deixe cozinhando até encorporar

Adicione o requeijão e os temperos verdes

Adicione por ultimo o creme de leite, já com o fogo desligado

Coloque a moranga em um refratário

Leve esse molho para dentro da moranga

Salpique queijo ralado por cima e leve ao forno até gratinar por 20 minutos a 200

Retire do forno após gratinar e sirva

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/10335-charque-na-moranga.html