

ABÓBORA RECHEADA DE HALLOWEEN

INGREDIENTES

- 2 dentes de alho amassados
- 1/3 de cebola picadinha
- 1 colher (sopa) de margarina de boa qualidade ou manteiga
- 1 colher (sopa) de azeite
- 2 mini abóboras
- 1/4 xícara de creme de leite fresco
- 1 peito de frango pequeno cozido e picadinho (ou desfiado)
- salsinha e cebolinha a gosto
- sal e pimenta a gosto
- 2 colheres (sopa) de queijo ralado

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Derreta a margarina com o azeite e frite o alho e a cebola.

Em seguida, junte o frango e os demais temperos.

Logo após, adicione a polpa das abóboras e o creme de leite.

Por fim, desligue o fogo e acrescente o queijo ralado, misturando tudo muito bem.

Recheie as abóboras e leve ao forno preaquecido a 180º C por cerca de 15 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15245-abobora-recheada-de-halloween.html>