

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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