

ACÉM DESFIADO NA MORANGA

INGREDIENTES

1 abóbora moranga
400 g de acém desfiado
1 lata de milho
azeite de dendê
6 dentes de alho
sal a gosto
1 cebola picada
1 tomate sem semente e picado
5 folhas de manjerição
1 colher de colorau
1 envelope de tempero em pó sabor legumes
1 copo de requeijão ou catupiri
cheiro-verde picadinho

MODO DE PREPARO

Abra uma tampa da moranga e retire as sementes.

Raspe um pouco dentro e reserve o que retirou para usar no recheio (não raspe muito, porque a moranga amolece e se retirar muito do fundo ela pode furar depois de pronta, vazando todo recheio).

Coloque 1 copo de água dentro da moranga com sal a gosto.

Feche com a tampa que você fez na moranga e cubra toda ela com papel-alumínio.

Com o forno preaquecido coloque a moranga por 15 minutos em temperatura alta.

Refogue no azeite dendê o alho amassado com sal a gosto, a cebola e o tomate picado.

Acrescente a carne desfiada, a parte da moranga retirada no início, milho, colorau, tempero em pó de legumes e manjerição.

Se houver necessidade, acrescente um pouco de água para refogar, mas o tomate solta água e este recheio não pode ficar aguado, o ponto é de um recheio cremoso sem muito caldo.

Retire a moranga do forno e retire a água de dentro.

Para montar, coloque na moranga, ao fundo, requeijão ou catupiri.

Em seguida, acrescente o recheio da carne desfiada e, por fim, cubra com requeijão ou catupiri novamente.

Não feche a moranga e nem cubra com alumínio.

Volte a moranga montada ao forno e deixe 10 minutos em fogo alto.

Para servir, coloque cheiro-verde ou queijo ralado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17982-acem-desfiado-na-moranga.html>