

REFOGADO DE CABOTIÁ

INGREDIENTES

1/2 abóbora cabotiá
1 cebola
1/2 linguiça calabresa
Salsinha a gosto
1 colher de óleo
Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Corte o cabotiá em meia lua e descasque.

Em seguida, o coloque na panela de pressão com uma quantidade de água que cubra a abóbora, e adicione uma pitada de sal.

Ao chiar a panela de pressão, aguarde 3 minutos e desligue, e em seguida aguarde terminar a pressão para abrir.

Corte a calabresa em cubinhos e frite.

Quando estiver bem fritinha, acrescente a cebola picada e refogue.

Retire o cabotiá da panela, escorra a água e o esmague com um garfo.

Junte o cabotiá à calabresa, acrescente a salsa picada e acerte o sal.

Quando começar a ferver, desligue e está pronto, bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18625-refogado-de-cabotia.html>