

ABÓBORA RECHEADA RECHEADA COM STROGONOFF DE SOJA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:1 cebola
2 dentes de alho
2 xícaras de soja branca (pequena)
1 caixa de creme de leite
1 pedaço de pimentão verde
2 tabletes de caldo de galinha
2 colheres (sopa) de óleo de coco
200 g de queijo mussarela

MODO DE PREPARO

Escalde a soja e escorra.
Repita o mesmo procedimento levando a soja ao fogo acrescentando um caldo de galinha.
Escorra e esprema para sair o excesso de água.
Pique a cebola, o alho e o pimentão.
Leve ao fogo com o óleo de coco para refogar.
Em seguida, acrescente a soja, o creme de leite, o caldo de galinha, uma pitada de sal e deixe ferver.
Faça um corte na parte de cima da abóbora e retire todas as sementes.
Coloque o recheio intercalando com o queijo.
Tampe, leve ao forno por 30 minutos e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19871-abobora-recheada-recheada-com-strogonoff-de-soja.html>