

# 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>