ABÓBORA RECHEADA COM CREME DE FRANGO

INGREDIENTES

2 dentes de alho

1 cubo de caldo de galinha

1/2 peito de frango

1 abóbora moranga

1/2 pimentão vermelho

1/2 pimentão amarelo

1 colher (sopa) de milho

2 colheres (sopa) de requeijão

2 colheres (sopa) de creme de cebola

1 creme de leite

500 g de queijo mussarela

cheiro-verde e sal a gosto

1 cebola

MODO DE PREPARO

Enrole a abóbora em papel laminado e leve ao forno em banho-maria, por 40 minutos.

Adicione o alho, o caldo de galinha e o frango na panela de pressão, refogue e cozinhe por 20 minutos. Retire e desfie, reserve.

Em uma panela, coloque a cebola, o frango, o molho de tomate, o milho e refogue bem.

Acrescente o pimentão vermelho e amarelo, o requeijão e o creme de leite.

Coloque o creme de cebola, mexa e apague o fogo.

Retire a abóbora do forno, faça uma rodela na parte de cima e retire a semente.

Acrescente o queijo mussarela, o creme de frango e finalize com mussarela, tampe e leve ao forno por mais 5 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21623-abobora-recheada-com-creme-de-frango.html