

PURÊ DE ABÓBORA CABOTIÁ

INGREDIENTES

2 fatias de abóbora cabotiá

2 tiras de bacon

1 pedaço de linguiça calabresa (a gosto)

1/2 colher (sopa) de margarina ou manteiga

temperos a gosto (se preferir, utilize caldo de carne ou galinha)

3 fatias de queijo mussarela

MODO DE PREPARO

Descasque a abóbora, pique em pedaços e deixe cozinhar até quase desmanchar.

Enquanto a abóbora cozinha, pique o bacon e a linguiça em cubinhos, coloque em uma panela para fritar com a margarina e leve ao fogo.

Amasse a abóbora e junte ao bacon e a linguiça.

Por último, adicione a mussarela quando for servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21704-pure-de-abobora-cabotia.html>