

PIRÃO DE ABÓBORA COM LOMBO À VINHAES

INGREDIENTES

250 g de abóbora em cubos

300 g de lombo suíno picado

3 tomates médios sem sementes picados

1 cebola média picada

3 dentes de alho amassados

2 sachês de tempero para legumes

50 ml de molho shoyu

1 cenoura grande ralada

1 limão

½ xícara de chá de farinha de mandioca torrada

sal e cominho a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque o lombo pra marinhar com o alho, o limão, sal e cominho por uns 10 min.

Na panela de pressão, doure a cebola e coloque o lombo pra fritar, regando com o shoyu.

Após o lombo estiver dourado, coloque os tomates e continue fritando.

Coloque a abóbora, um copo americano e meio de água e o tempero em sachê.

Tampe a panela e deixe cozinhar por uns 15 min ou até a abóbora desmanchar.

Adicione a cenoura e deixe cozinhar com a tampa aberta por uns 5 min.

Adicione a farinha aos poucos, até dar o ponto de pirão, e coloque sal a gosto.

Sirva com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23341-pirao-de-abobora-com-lombo-a-vinhaes.html>