

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 marinar 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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