

MINI-MORANGA RECHEADA COM CARNE SECA E CREAM CHEESE

INGREDIENTES

2 mini morangas
pimentão (vermelho e amarelo)
3 dentes de alho (bem cortadinho)
200 g de carne seca (dessalgada e desfiada)
cebolinha (a gosto)
coentro (a gosto)
polpa da moranga (após o cozimento tirará o excesso)
3 colheres (sopa) de azeite
1 cebola
queijo parmesão (a gosto)
cream cheese (para por apenas no interior da mini moranga)
4 colheres (sopa) de requeijão cremoso

MODO DE PREPARO

Corte a parte de cima da mini moranga, fazendo uma tampa, tire as sementes.

Coloque a moranga para ferver, deve colocar um pouco da água quente dentro dela, estará no ponto quando você furar com um garfo e ele entrar com facilidade (aproximadamente 20 minutos) após tirar do fogo tire um pouco da polpa interna e reserve.

Dessalgue a carne seca e corte em cubos (eu apenas lavo, elas já cortadas e logo em seguida coloco na panela de pressão).

Quando pegar a pressão deixo em média 20 minutos, em seguida desfio com o garfo.

Em uma frigideira, coloque o azeite, o alho a cebola, os pimentões e mexa por uns 5 minutos.

Acrescente a carne seca já desfiada, coloque a polpa da moranga e o requeijão e misture bem.

Finalize com o coentro e a cebolinha, reserve.

Pegue a moranga e recheie interiormente com cream cheese, pegue o recheio e coloque dentro da moranga e salpique o queijo parmesão.

Coloque a moranga em uma forma, na base coloque papel laminado, passe azeite em toda parte externa da mini moranga e coloque no forno para gratinar.

Pode fazer um arroz branco para acompanhar e boa apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24521-mini-moranga-recheada-com-carne-seca-e-cream-cheese.html>