

CARNE MOÍDA NA CABOTIÁ

INGREDIENTES

1/2 abóbora cabotiá

600 g de carne moída

4 fatias de queijo mussarela

4 colheres (sopa) de requeijão comum

1 cebola picada

1 tomate pequeno picado

temperos a gosto para refogar a carne moída (eu uso alho, sal, pimenta do reino, sazón de carne, colorau e cebolinha picada)

1 colher de manteiga para pincelar na abóbora

MODO DE PREPARO

Primeiro retire as sementes da abóbora e depois coloque ela inteira para ferver na água por aproximadamente 10 minutos e vire para amolecer o outro lado por mais 5 minutos até ela estar bem molinha, espete com o garfo para checar.

Enquanto aguarda a abóbora ferver refogue a carne moída, primeiro frite o alho e a cebola e depois coloque a carne, junte os temperos e deixe ela ficar bem fritinha, neste ponto coloque o tomate picado e deixe refogar mais 3 minutos, reserve.

Agora monte a abóbora: retire da panela com água com cuidado para ela não quebrar, acomode-a em uma assadeira e pincele a manteiga nela ainda quente, em todo o interior e bordas.

Em seguida, adicione a carne moída dentro e cubra com o requeijão e as fatias de queijo mussarela.

Deixe gratinar em fogo alto por 15 minutos e sirva com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24525-carne-moida-na-cabotia.html>