

PURÊ DE ABÓBORA CABOTIA COM CALABRESA

INGREDIENTES

1/2 abóbora cabotia descascada

1/2 colher de sal

1 calabresa

1/2 cebola cortada em rodelas

salsinha e cebolinha a gosto (opcional)

3 colheres de óleo

MODO DE PREPARO

Coloque a abóbora para cozinar na panela de pressão com o sal (a água tem que cobrir a abobora).

Quando pegar pressão, marque 5 minutos e desligue.

Em uma panela, coloque o óleo, a calabresa e a cebola e frite bem.

Depois de bem frita, desligue o fogo.

Com a abobora já cozida, corte em cubos (ela vai estar bem molinha), coloque junto com a calabresa já frita e misture bem.

Coloque a salsinha e a cebolinha picada, mexa e está pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24794-pure-de-abobora-cabotia-com-calabresa.html>