

# MINI ABÓBORA MORANGA RECHEADA

## INGREDIENTES

2 mini abóboras moranga

400 g de peito de frango em cubos

2 cubos de caldo de frango

200 g de bacon cortado em pequenos cubos

1 cebola média picada

2 dentes de alho picados

1 colher (sobremesa) de colorau

1 copo de requeijão cremoso

sal e pimenta-do-reino a gosto

## MODO DE PREPARO

Corte a parte do caule da abóbora, a fim de retirar a "tampa".

Raspe o interior com uma colher para tirar todas as sementes e reserve.

Coloque o frango em 500 ml de água na panela de pressão e deixe cozinhar por 15 minutos após pegar pressão.

Retire o caldo e reserve.

Tampe novamente a panela e a agite com força, para desfiar o frango.

Após este procedimento, retire o frango da panela e reserve.

Retorne o caldo para a panela, coloque as abóboras (se necessário, complete com água até cobrir as abóboras) e deixar cozinhar por 15 minutos, sem pressão.

Retire, coloque sal a gosto no interior e reserve.

Frite o bacon até dourar e acrescente o alho, a cebola e o colorau.

Adicione o frango e tempere com sal e pimenta a gosto.

Depois de refogado, acrescente o requeijão e desligue o fogo.

Recheie as abóboras com o frango, cubra com papel-alumínio e leve ao forno, preaquecido, por 15 minutos.

Retire o papel-alumínio e volte ao forno por mais 5 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25023-mini-abobora-moranga-recheada.html>