

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 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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