ABÓBORA RECHEADA COM CREME DE CALABRESA

INGREDIENTES

1 abóbora madura média

1 calabresa

1 lata creme de leite

1/2 pote de requeijão

batata palha a gosto

cebola a gosto

alho a gosto

queijo ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Corte a tampa da abóbora e retire toda a semente.

Coloque a abóbora para cozinhar em uma panela grande, a água precisa cobrir toda a abóbora.

Corte a calabresa em cubinhos pequenos.

Refogue a cebola e o alho em uma panela, e adicione a calabresa.

Após estarem bem fritas, adicionar o creme de leite e o requeijão.

Quando a abóbora estiver cozida, retirar do fogo, escorrer e recheá-la com o creme de calabresa.

Termine de preencher a abóbora com a batata palha e o queijo ralado por cima.

Colocar para gratinar no forno por 10 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26105-abobora-recheada-com-creme-de-calabresa.html