

LASANHA DE ABÓBORA MORANGA

INGREDIENTES

1 abóbora moranga média
1 kg de acém
5 colheres de cream cheese
1 cebola média (opcional)
4 dentes de alho amassados
sal e tempero a gosto
100 g de mussarela
queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Primeiro, cozinhe a abóbora inteira com casca durante um longo tempo (se tiver panela de pressão melhor).
Depois, raspe seu interior com uma colher até deixar a abóbora só na casca (não se importe se a casca quebrar).
Tempere bem o acém com alho e cozinhe.
Desfie e refogue com cebola e temperos, como salsa e cominho.
Junte a abóbora ao acém e deixe 5 minutos.
Unte a forma com cream cheese.
Coloque a abóbora e o acém na forma.
Use a mussarela como cobertura e salpique o parmesão ralado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27372-lasanha-de-abobora-moranga.html>