

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 abobora 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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