

# 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>