

CARNE-SECA NA MORANGA

INGREDIENTES

1 kg de carne-seca (sem gordura)
2 dentes de alho
2 colheres de sopa de tempero para carne
3 colheres de sopa de mostarda
1 colher de sopa rasa de pimenta-do-reino
3 caixinhas de creme de leite
3 colheres de sopa de requeijão
1/2 cebola ralada
1 pacote de molho de tomate em pedaços
1 abóbora moranga média
4 colheres de sopa de manteiga
1 pequeno pedaço de gorgonzola
queijo mussarela a gosto
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela de pressão, a carne-seca para cozinhar por 1 hora.

Faça uma abertura média circular na superfície da abóbora.

Após, limpe seu interior, retirando todas as sementes.

Coloque uma panela pequena com água para ferver.

Coloque a abóbora limpa com a abertura virada para a boca da panela.

O vapor expelido pela panela, cozinhará o interior da abóbora.

Retire a carne da panela e desfie.

Quando retirar a pressão da panela, retire também a água e tampe a panela novamente.

Após, basta sacudir bastante a panela para que boa parte da carne se desfie de imediato.

Numa panela, refogue a cebola, o alho e o tempero para carne, na manteiga.

Na sequência, adicione a carne-seca já desfiada.

Em seguida, adicione o creme de leite, o requeijão, a pimenta-do-reino, a mostarda, o queijo gorgonzola em pedaços e o molho de tomate, deixe ferver.

Feita a carne, retire sua abóbora de cima da panela quando sentir que sua casca está amolecendo, mas não deixe amolecer muito, pois poderá se desfazer.

Coloque a abóbora em um recipiente.

Com uma colher, raspe a borda interior, as raspas da abóbora se integrarão a carne.

Feito isso, despeje a carne na abóbora e misture bem.

Por fim, acerte o sal e salpique queijo mussarela por cima.

Bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27485-carne-seca-na-moranga.html>