

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 queijão

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.

Quanto 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 queijão, 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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