

MORANGUINHA RECHEADA DE CARNE SECA COM REQUEIJÃO

INGREDIENTES

2 abóboras morangas pequenas

400 g de carne seca

1/2 calabresa defumada

1 cebola média

3 dentes de alho

5 colheres de requeijão firme

azeite

refratário

papel alumínio

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Em uma panela de pressão, triture os dentes de alho e a metade da cebola, dê uma dourada e acrescente a carne seca já dessalgada.

Acrescente água já quente e deixe na pressão por aproximadamente 20 minutos.

Desfie a carne seca.

Triture a calabresa bem pequena e frite até ficar uma farofinha tipo torresmo.

Fatie a outra metade da cebola bem fininha e refogue com uma linha de azeite.

Misture a carne seca e a calabresa com a cebola.

Acrescente 3 colheres de requeijão, mexa um pouco e reserve.

ABÓBORA:

Abóbora: Preaqueça o forno por 10 minutos.

Neste mesmo tempo, deixe as abóboras imersas na água com um pouco de água sanitária ou vinagre, para higienizá-las. Lave bem as abóboras e corte a tampa deixando aproximadamente um dedo de largura para cima, retire os caroços.

Não jogue a tampa fora. Preencha a abóbora com o recheio, coloque 1 colher de requeijão por cima sem mexer, feche com o próprio tampo da abóbora e enrole com o papel alumínio bem selado. Em um refratário, leve ao forno a 200°C por 40 minutos e sirva-se.