

ESCONDIDINHO DE ABÓBORA COM LINGUIÇA

INGREDIENTES

1 kg de abóbora

1 kg de linguiça toscana

1 cebola picadinha

1 tomate picadinho

1/4 pimentão amarelo picadinho

4 colheres de sopa de maionese

Tempero à gosto

Sal à gosto

Cheiro verde à gosto

100 g de mussarela ralada

MODO DE PREPARO

Descasque a abóbora e pique em cubinhos

Em uma panela, coloque as abóboras e as linguiças

Cubra com água, leve ao fogo e quando levantar fervura, aguarde 10 minutos

Após cozinar, escorra a água e separe as linguiças das abóboras

Amasse as abóboras

Pique as linguiças em cubinhos

Em uma panela, doure a metade da cebola

Coloque a abóbora e misture

Acrescente os temperos, o sal e a maionese e misture bem

Reserve o purê

Em outra panela, doure o restante da cebola

Acrescente a linguiça e frite bem

Coloque o pimentão e o tomate e misture bem

Coloque os temperos e o cheiro verde

Refogue bem

Em um refratário, coloque a metade do purê de abóbora

Coloque toda a linguiça

Cubra com o restante do purê

Coloque a mussarela por cima

Leve ao forno por uns 15 minutos, até derreter o queijo

Sirva com arroz branco! ????

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32716-escondidinho-de-abobora-com-linguica.html>