

# 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 cozinhar, 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>