

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! ????

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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