ESCONDIDINHO DE ABÓBORA COM CHARQUE

INGREDIENTES

PURÊ DE ABÓBORA:

Purê de abóbora:1 xícara de abóbora cozida e amassada

2 colheres de sopa de requeijão cremoso

1 pitada de sal

RECHEIO DE CHARQUE:

Recheio de charque:1/2 xícara de charque cozido e desfiado

1/2 cebola cortada em tirinhas

1 colher de sopa de manteiga

MODO DE PREPARO

Junte a abóbora ainda quente com o requeijão cremoso e o sal e reserve.

Refogue a cebola na manteiga, junte o charque e deixe que ele frite um pouquinho sem, contudo, deixá-lo seco.

Unte um ramequim individual e coloque uma camada do purê, o recheio e outra do purê.

Por cima decorei com um pouquinho de requeijão e uns fiapinhos de charque e levei ao forno para gratinar levemente.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33026-escondidinho-de-abobora-com-charque.html