

CABOTIÁ RECHEADA

INGREDIENTES

1/2 kg de bacon
1/2 kg de calabresa
1/2 kg de carne
1 abóbora cabotiá média
2 copos de requeijão
alho amassado a gosto sem sal
1 sazón

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque a cabotiá em uma panela para cozinhar em banho-maria.

Faça uma tampinha na parte superior dela e retire as sementes.

Dessalgue a carne seca por duas vezes em água fervente, retire a água e deixe esfriar.

Corte o bacon e a calabresa não muito grandes.

Em uma panela aqueça um fio de óleo e frite o alho junto com uma raspinha da abóbora.

Coloque o bacon e a calabresa para cozinhar.

O volume vai reduzir pela metade, retire o óleo que vai juntar na panela se não fica muito oleoso.

Coloque a carne seca cortada em pedaços pequenos, o sazón e misture.

Coloque o requeijão, misture bem e sirva com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36930-cabotia-recheada.html>