

ABÓBORA DA RAINHA

INGREDIENTES

- 1 abóbora tipo cabotiá de tamanho médio p/ grande em formato perfeito e não muito madura (bem lisinha)
- 1 caixa de queijo catupiry (da caixinha redonda) para usar 2/3, se for de sachê usa-se todo.
- 1 peito de frango grande ou 2 pequenos
- 2 tomates grandes
- 1 cebola média
- salsa, cebolinha, manjeriçã ou orégano a gosto
- 1 pimenta vermelha sem sementes
- 1 pitada de noz moscada
- 1 colher (de café) de sal

MODO DE PREPARO

Lavar bem e retirar a tampa da cabotiá, cortando em círculo em volta do talo e reservar.

Limpá-la toda por dentro retirando as sementes e seus fiapos, raspando com uma colher até que fique bem lisinha, mantê-la com a casca e reservar.

Cozinhar o frango e desfiar.

Levar ao fogo refogando com o restante dos ingredientes (sem o queijo) deixando o refogado com um pouquinho do molho (1/2 copo americano).

Revestir a abóbora com parte do queijo deixando um pouco para o acabamento.

Colocá-la numa forma (de pé, não pode ficar falseando), colocar o recheio e o restante do queijo até que fique no acabamento do miolo e tampá-la novamente.

Levar ao forno quente 200°C de 1 h à 1 e 1/2 h.

Até que, enfiando um garfo, a abóbora esteja bem macia.

Percebe-se o ponto quando o líquido interno sair com facilidade e a abóbora fique bem brilhante.

Servir com arroz branco.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37164-abobora-da-rainha.html>