CARNE SECA NA MORANGA SUPERFÁCIL

INGREDIENTES

1 kg de carne seca dessalgada, cozida e desfiada

1 abóbora moranga média

2 latas creme de leite sem soro

250 g muçarela fatiada

250 g queijo cremoso catupiri

1 cebola grande cortada fininha

1 colher manteiga

sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Dessalgue a carne por 24 horas, trocando a água por 5 vezes

Reserve o caldo

Desfie a carne e reserve

Envolva a abóbora em alumínio e coloque em forno médio pra assar, de cabeça pra baixo

Asse por 45 minutos, desvire e retire o alumínio

Asse por mais 40 minutos, ou até ficar macio

Em uma panela, refogue a cebola na manteiga, coloque a carne seca e duas conhas do caldo do cozimento

Quando secar, coloque creme de leite, acerte o sal e a pimenta

Recheie a abóbora fazendo camadas alternadas de molho, muçarela e colheradas de catupiri

Acompanha arroz branco e batata palha

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/3744-carne-seca-na-moranga-superfacil.html