ESCONDIDINHO PANTANEIRO

INGREDIENTES

1 kg abóbora japonesa

400 g de carne seca e picadinha

300 g calabresa ralada

1 cebola pequena picada

cheiro-verde a gosto

sal a gosto

150 g queijo parmesão

1/2 colher de margarina

1/2 xícara de leite morno

requeijão a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe a abóbora cortada em cubos em 1 litro de água com uma colher rasa de sobremesa de sal.

Em uma panela frite a cebola picada, depois de dourar acrescente a calabresa e a carne-seca.

Desligue o fogo depois de bem fritinho e acrescente o cheiro- verde (a gosto) e reserve.

Depois que a abóbora estiver cozida, em um refratário amasse-a junto com a margarina e o leite até que obtenha uma pasta homogênea.

Forre o refratário com a pasta, deixando um pouco para cobrir, depois e coloque o recheio que fritou.

Coloque por cima do recheio uma camada de requeijão e complete fechando o escondidinho com o restante da pasta de abóbora.

Para finalizar salpique por cima queijo parmesão ralado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38418-escondidinho-pantaneiro.html