

# ESCONDIDINHO DE ABÓBORA COM CARNE SECA

## INGREDIENTES

1 kg de abóbora  
500 g de carne seca  
7 dentes de alho amassados ou ralados  
1 cebola média bem picadinha  
1/2 pimentão grande ou 1 pequeno bem picado  
1 tomate grande ou 2 pequenos bem picados  
1 copo de requeijão  
100 g de mussarela ou queijo prato ralado  
pimenta-do-reino a gosto  
cominho a gosto  
sal a gosto  
1 colher de sopa de margarina  
óleo suficiente para dourar a cebola e o alho

## MODO DE PREPARO

### PURÊ DE ABÓBORA:

Purê de abóbora: Cortar a abóbora em cubos e cozinhar até que o garfo entre com facilidade. Escorrer a água.

Passar a abóbora no amassador de batatas ou amassar com garfo. Não recomendo passar no liquidificador, pois pode ficar mole demais.

Doure 3 dentes de alho amassados com 1 colher de sopa de margarina. Se necessário coloque um pouco mais de margarina.

Quando estiver dourado pingue um pouco de água (+ou- 50 ml) para soltar todo o sabor do alho fritinho e misture a abóbora amassada.

Acrescente sal a gosto. Usei o equivalente a uma colher de café, pois a carne seca geralmente é mais salgada, então, cuidado com o sal no purê.

Espere esquentar um pouco, mexendo sempre para não grudar.

Reserve.

### RECHEIO:

Recheio: Pique a carne seca em pedaços pequenos e coloque para aferventar.

Afervente 2 ou 3 vezes para retirar o excesso de sal e escorra.

Passa a carne no processador até ficar como uma paçoca grossa ou desfie se achar melhor.

Reserve.

Comece refogando a cebola em quantidade suficiente de óleo, até que fique meio transparente.

Acrescente o alho e refogue até dourar, mas não muito para não amargar.

Quando estiver dourado misture a carne processada/desfiada.

Frite um pouco até perceber que a carne está dourando e ficando sequinha.

Acrescente pimenta-do-reino e cominho a gosto.

Junte o tomate e o pimentão bem picadinhos.

Mexa por uns 2 minutos para murchar o tomate e misture o requeijão.

Teste o sal e acerte, se for necessário.

Mexa por mais 2 minutos e desligue fogo.

#### MONTAGEM:

Montagem: Em uma assadeira de vidro coloque metade do purê de abóbora e espalhe bem.

Coloque todo o recheio, distribuindo igualmente sobre o purê.

Cubra com o restante do purê.

Jogue o queijo por cima e leve ao forno por 5 a 10 minutos ou em micro-ondas por 2 minutos.

Sirva com arroz branco e bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38617-escondidinho-de-abobora-com-carne-seca.html>