

ESCONDIDINHO DE ABÓBORA E CARNE SECA

INGREDIENTES

2 abóboras maduras pequenas

600 g de carne de sol

1 lata de creme de leite

1/2 copo de leite

2 colheres de margarina

8 fatias de mussarela

1 tomate picado

1/2 cebola

3 dentes de alho

queijo parmesão ralado

cheiro verde

MODO DE PREPARO

Coloque e carne seca coberta por água em uma panela de pressão e cozinhe por meia hora.

Descasque a abóbora, pique em cubinhos e cozinhe apenas com água até que fique mole o suficiente para ser amassada.

Após meia hora de cozimento troque a água da panela de carne e cozinhe por mais meia hora.

Quando a abóbora estiver mole, amasse-a e misture o creme de leite, o leite e a margarina. Depois leve ao fogo até que obtenha uma mistura mais consistente.

Retire a carne seca da água e desfie.

Misture com a cebola e o alho cortados bem finos.

Leve a carne para fritar por alguns minutos e acrescente o tomate picado em cubinhos pequenos.

Mantenha a carne no fogo até que o tomate derreta um pouco, desligue o fogo e acrescente o cheiro-verde.

Em uma assadeira faça uma camada com metade da abóbora.

Espalhe toda a carne por cima e depois cubra com a segunda parte da abóbora.

Cubra com as fatias de mussarela e com o parmesão.

Leve ao forno até gratinar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/38691-escondidinho-de-abobora-e-carne-seca.html>