

QUIBEBE DE ABÓBORA COM GUIZADO DE CARNE

INGREDIENTES

- 1 abóbora de 1 kg
- 1 kg de guisado carne
- 3 colher sopa óleo
- 4 dentes de alho
- 1 cebola picada
- água se necessário
- pimenta-do-reino a gosto
- sal a gosto
- 1 colher (café) de açúcar

MODO DE PREPARO

Cozinhe a abóbora e reserve.

Frite o guisado no óleo, acrescente alho e cebola.

Coloque a abóbora já cozida e refogue mais um pouco.

Se necessário adicione um pouco de água, coloque pimenta, sal e o açúcar.

Mexa com uma colher de pau até que fique bem cremosa.

Depois é servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39033-qui-bebe-de-abobora-com-guizado-de-carne.html>