

ABÓBORA CAMELADA

INGREDIENTES

1 abóbora do tipo cabutiá de aproximadamente 1,3 kg madura

1 e 1/5 xícara de açúcar cristal

2 copos de água

MODO DE PREPARO

Retire as sementes da abóbora. Corte-a em pedaços pequenos de aproximadamente 10x10 cm. Lave todos os pedaços principalmente o lado das cascas para retirar todas as impurezas.

Arrume os pedaços de abóbora em uma panela alojando-os com a casca virada para cima. Coloque a água e o açúcar por cima da abóbora e leve tudo ao fogo médio até cozinhar (o ponto certo é quando conseguir espetar um palito na casca com facilidade). Aguarde até a água virar uma calda fina. Retire os pedaços de abóbora e arrume em uma travessa com a polpa virada para cima. Despeje a calda que restou no fundo da panela sobre os pedaços da abóbora. Pode ser servido quente ou frio como acompanhamento de carnes assadas ou fritas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39110-abobora-caramelada.html>