

ESCONDIDINHO DE ABÓBORA E CARNE MOÍDA

INGREDIENTES

1kg de carne moída
1 abóbora
450 g de requeijão
1/2 cebola
1/2 tomate
cheiro verde
3 dentes de alho amassados
pimenta moída branca
noz moscada ralada a gosto
molho de tomate
manteiga
queijo
sal a gosto
óleo

MODO DE PREPARO

Corte a abóbora e cozinhe.

Em uma panela, refogue a cebola picadinha e o alho amassado, acrescente a carne moída e sele-a toda.

Acrescente o tomate, uma pitada de pimenta branca moída, noz moscada ralada a gosto, o cheiro verde e o molho de tomate.

Deixe cozinhar.

Depois da abóbora cozida bem molinha, amasse com o garfo formando um purê.

Amasse quente e acrescente uma colher rasa de manteiga e o caldo que ficou na panela do cozimento da abóbora.

Na hora de montar não se esqueça de colocar o requeijão antes do purê, e o queijo.

Leve ao forno até que o queijo derreta e doure.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39606-escondidinho-de-abobora-e-carne-moida.html>