

PURÊ DE ABÓBORA SHI&EDY

INGREDIENTES

900 g de abóbora
1 colher de chá de manteiga
250 ml de leite
sal a gosto
1 xícara de água
2 colheres de óleo
4 tomates grandes sem casca
1 cebola
1 pimentão
1/2 kg de carne moída
3 folhas de hortelã picadas bem finas
coentro a gosto
uma pitada de pimenta-do-reino

MODO DE PREPARO

Cozinhe a abóbora em fogo baixo por 10 minutos, aumente o fogo assim que ela estiver mole.
Em uma vasilha amasse-a bem, até pegar um ponto de massa.
Coloque em uma panela uma colher de óleo e todos os temperos.
Deixe o tempero dourar e ponha a manteiga e em seguida a abóbora.
Mexa bem para a abóbora pegar o tempero.
Vá adicionando o leite pausadamente mexendo sem parar.
Terminado esse processo, retire a abóbora do fogo.
Arrume a abóbora numa vasilha de sua preferência.
Em uma panela coloque uma colher de óleo, temperos, cebola, pimentão, tomate e a carne moída.
Refogue esses ingredientes, mexendo bastante e adicione água.
Cozinhe por uns 7 minutos, depois de cozido aguarde uns 5 minutos esfriando.
Vire o molho em cima do purê e enfeite com duas folhinhas de hortelã.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/39641-pure-de-abobora-shiedy.html>