

CARNE SECA NA MORANGA COM CATUPIRY

INGREDIENTES

1 abóbora moranga

1 caixa de catupiry

1 kg de carne seca desfiada

pimentão amarelo, verde e vermelho cortados em fatias pequenas

cheiro verde

cebola

MODO DE PREPARO

Corte a tampa da abóbora e retire as sementes com uma colher.

Cozinhe a abóbora no micro-ondas.

Refogar a cebola, acrescentar a carne seca, os pimentões picados e por último o cheiro verde.

Colocar o catupiry na moranga, cobrindo toda a parte interna com o catupiry.

Colocar a carne seca na moranga e levar ao forno para gratinar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40222-carne-seca-na-moranga-com-catupiry.html>