

CREME DE ABÓBORA COM CARNE SECA

INGREDIENTES

1 kg abóbora de pescoço em pedaços e sem casca

500 g carne seca desalgada e desfiada

5 pães italianos bola pequenos

1 cebola média

3 dentes de alho

1 cubo caldo de legumes

água o quanto baste

óleo quanto baste, para a refogar

cebolinha a gosto

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Aqueça o óleo e adicione a cebola e o alho.

Quando estiver começando a dourar coloque a abóbora em pedaços e comece a mexer por aproximadamente 3 minutos.

Coloque a água até que cubra totalmente a abóbora.

Adicione o caldo de legumes, o sal e a pimenta.

Coloque na pressão e deixe que cozinhe por aproximadamente 20 minutos ou até que toda a abóbora tenha ficado completamente mole

Bata no liquidificador ou use um mixer, até obter um creme homogêneo e reserve.

Coloque a carne seca em um frigideira e frite-a.

Para montar, retire com o auxílio de uma faca a tampa dos pães italianos e o miolo central, tomando o cuidado para não perfurar a casca lateral e principalmente do fundo.

Recheie os pães com o creme de abóbora, adicione no centro a carne seca e para finalizar polvilhe a cebolinha picada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40385-creme-de-abobora-com-carne-seca.html>