

ESCONDIDINHO DE CARNE SECA COM ABÓBORA

INGREDIENTES

1 kg de abóbora madura
1 e 1/2 cebola
1 caldo de carne em pó
alho
cheiro-verde
1/2 copo de requeijão light
1 kg de carne seca de lagarto
1 colher de sopa de manteiga
azeite

MODO DE PREPARO

Dessalgar a carne seca de um dia pro outro.
Cozinhar a carne na panela de pressão por 30 minutos.
Cozinhar a abóbora com o caldo de carne.
Refogar a abóbora cozida na manteiga, no alho e em 1/2 cebola picada.
Misturar o requeijão na abóbora.
Bater a abóbora no mix ou liquidificador.
Colocar metade do purê de abóbora em um refratário.
Refogar 1 cebola picada no azeite.
Colocar a carne seca desfiada em cima do purê de abóbora e colocar a cebola por cima.
Colocar o restante do purê e salpicar cheiro verde picado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40527-escondidinho-de-carne-seca-com-abobora.html>