

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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