

MORANGA SURPRESA

INGREDIENTES

1 moranga grande
2 kg carne seca limpa
8 unidades bananas da terra
3 cebolas médias
6 dentes de alho
1/2 pimentão amarelo ou vermelho grande
2 tomates batidos
1 vidro de leite de coco
coentro ou cheiro verde picados a gosto
pimenta opcional
sal a gosto
requeijão a gosto
manteiga de garrafa

MODO DE PREPARO

MONTAGEM:

Montagem: Pegue a moranga e forre as laterais e o fundo com uma camada de requeijão fina, cubra com uma camada da carne seca com o molho, faça uma camada de bananas, repita as camadas até encher a moranga.

Polvilhe mais um pouco de coentro ou cheiro verde.

Leve ao forno até a moranga acabar de cozinhar e derreter o requeijão em uma temperatura média para baixo.

Sirva bem quente .

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40607-moranga-surpresa.html>