

# 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>