CARNE SECA NA MORANGA

INGREDIENTES

1 abóbora moranga média

2 kg de carne seca

1 cebola média

2 colheres de sopa de manteiga

1 copo de requeijão

2 caixinhas de creme de leite

MODO DE PREPARO

Dessalgue a carne seca.

Cozinhe na panela de pressão por 40 minutos após começar a chiar.

Cozinhe a abóbora no microondas por 20 min (o tempo varia de acordo com o tamanho da abóbora).

Retire do micro-ondas, cubra com papel alumínio e reserve.

Desfie a carne seca.

Doure a cebola na manteiga e junte a carne.

Acrescente o creme de leite e o requeijão.

Mexa bem, após ferver, desligue.

Recheie a moranga e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41253-carne-seca-na-moranga-2.html