

CARNE SECA COM ABÓBORA E REQUEIJÃO

INGREDIENTES

- 1 colher de sopa de extrato de tomate
- 1/2 kg de carne seca magra
- 1/2 kg de abóbora em pedaços
- Tomate, cebola, pimentão, alho e coentro agosto, bem picados
- 1 calabresa cortada em rodela
- 1 copo de requeijão cremoso
- Azeite ou óleo para untar e refogar

MODO DE PREPARO

Lave a carne seca e cozinhe com um pouco de água na panela de pressão até ficar no ponto de desfiar.

Desfie e reserve.

Enquanto isso cozinhe a abóbora em pedaços com um pouco de sal, não deixe que amoleça demais, frite a calabresa em rodela e reserve.

Refogue a carne com um pouco de óleo ou azeite, a cebola, o alho.

Acrescente o pimentão, o tomate e por último o coentro picado e o extrato de tomate. Transfira para um recipiente untado com óleo, ponha sobre o refogado os pedaços de abóbora, a calabresa em rodela.

Cubra com o requeijão cremoso.

Leve ao forno para gratinar por 10 minutos.

Sirva com arroz, salada vinagrete e feijão preto. Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41434-carne-seca-com-abobora-e-requeijao.html>