

# ABÓBORA COM LINGUIÇA

## INGREDIENTES

- 1,2 kg de linguiça toscana
- 1,5 kg de abóbora moranga cortada em cubos
- 2 xícaras de água
- 1 cebola grande picadinha
- 2 dentes de alho picadinho
- cheiro verde a gosto picadinho
- Sal a gosto
- 1 colher de sopa de manteiga ou margarina
- Creme de leite
- Tempero baiano a gosto
- Temperos (caldo knorr, sazón e etc, a gosto)

## MODO DE PREPARO

Doure em uma panela grande a cebola e o alho e acrescente a linguiça toscana cortada em rodela.

Deixe a linguiça fritar bem até ficar bem dourada.

Coloque a abóbora e acrescente o sal, o tempero baiano e os outros temperos a gosto, coloque água até cobrir a abóbora.

Quando começar a cozinhar, coloque a manteiga ou margarina e mexa bem.

Assim que a abóbora cozinhar bem e ferver a água coloque o cheiro verde e o creme de leite.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41546-abobora-com-linguica.html>