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 rodelas.

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