

ABÓBORA RECHEADA SIMPLES

INGREDIENTES

Meia Abobora Cabotian

1 peito de frango desfiado

1 pimentão verde

1/2 cebola

2 dentes de alho

1 tomate

1 copo de iogurte natural ou coalhada

bacon a gosto

queijo mussarela ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Tire toda a semente do meio da abobora e preencha até a metade do seu interior com água salgada.

Coloque 15 minutos no microondas para que ela amoleça.

Em uma panela frite o bacon (eu uso a gordura que o próprio bacon solta, mas se quiser adicione um pouco de azeite), acrescente a cebola e o alho e deixe dourar.

Coloque o frango desfiado (é só cozinhá-lo em uma panela de pressão com caldo de galinha por 30 minutos) e em seguida coloque o tomate, o pimentão cortado em cubinhos, adicione o tempero, coloque um pouco de água e deixe reduzir.

Depois de reduzido coloque o iogurte e desligue o fogão.

Pegue a abóbora e recheie ela com o frango, coloque o queijo em cima e coloque no forno por 30 minutos.

Não precisa de papel alumínio para colocar no forno.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41739-abobora-recheada-simples.html>