CARNE AO MOLHO COM ABÓBORA CABOTIÁ

INGREDIENTES

1 abóbora cabotiá pequena

2 dentes de alho picados

1 colher grande de banha

500g de carne cortada em iscas

500g de cebola bem picada

500g tomate gaúcho picado

1 maço de temperos verdes

MODO DE PREPARO

Descasque a abóbora cabotiá e a corte em cubos não muito pequenos

Numa panela somente humedeça o fundo com um pouco de banha e coloque a carne para ferver

Entre 5 a 10 minutos de fervura, escorra esse caldo de carne e reserve

Acrescente um pouco de água quente e vai repetindo esse processo até a carne ficar macia

Feito isso, coloque a cebola e doure bem ela

Se o molho estiver muito baixo, coloque um pouco de água, pois a abóbora solta bastante caldo, ou seja, não tape de água

Mexa bem, acerte o sal, pimenta a gosto, tape e deixe ferver

O ponto varia pelo tamanho do corte dos cubos, mas quando conseguir furar com a ponta da faca estará no ponto

Sugestão de acompanhamento como na foto, arroz com caldo da carne e açafrão, cenoura e beterraba ralada

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/4227-carne-ao-molho-com-abobora-cabotia.html