TORTELLI DE ABÓBORA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:5 ovos

15 ml de água

2 a 3 xícaras de farinha, até o ponto

RECHEIO:

Recheio:1/2 moranga cabotiã

350 g de carne moída

1 cebola grande

3 dentes de alho

temperos e sal a gosto

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Cozinhe bem a metade da moranga cabotiã, retire a casca e as sementes, amasse e reserve.

Corte a cebola e o alho em cubos e frite em um pouco de óleo até dourar.

Junte a carne moída e refogue, adicionando sal e outros temperos à gosto.

Juntar a moranga cozida e amassada à carne e reservar.

MASSA:

Massa:Em uma vasilha, colocar os ovos inteiros sobre a farinha e misturar.

Adicionar um pouquinho de água na massa para conseguir homogeneizar tudo.

Esticar a massa com cilindro ou rolo.

Cortar em quadrados pequenos.

MONTAGEM:

Montagem:Pegue um dos quadrados pequenos e coloque um pouco do recheio e junte duas pontas.

Amasse as bordas com um garfo levemente para não abrir.

Cozinhe em bastante água com sal.

Quando flutuar na água, deixe mais um minuto e está pronto.

Pode fazer em maior quantidade e congelar pra fazer outro dia!

Depois de cozinhado, adicione qualquer molho da sua preferência. Sugiro bolonhesa ou ao sugo!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44136-tortelli-de-abobora.html