ESCONDIDINHO DE ABÓBORA E CALABRESA

INGREDIENTES

1 abóbora japonesa média

1 copo de leite

sal

manjericão

alho

3 colheres de azeite

2 linguiças calabresas

MODO DE PREPARO

Corte a abóbora grosseiramente e retire a semente.

Cozinhe por 20 minutos na panela de pressão, escorra a água e reserve.

Quando estiver morna tire a casca e amasse.

Refogue o alho no azeite,junte o purê de abóbora o leite e o manjericão.

Fatie a calabresa e frite.

Em um refratário coloque a metade do purê,a calabresa frita e cubra com o restante do purê, sirva com arroz.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44780-escondidinho-de-abobora-e-calabresa.html