

ESCONDIDINHO DE CABOTIÃ

INGREDIENTES

2 abóboras cabotiã de tamanho médio

1 caixa de creme de leite

Cebola, cheiro-verde, sal a gosto

2 colheres de margarina

250 g de mussarela

Queijo ralado

Recheio a gosto

MODO DE PREPARO

Corte a abóbora em gomos e tire a semente.

Cozinhe em água fervente com casca.

Escorra e deixe esfriar até ficar morno.

Retire da casca e amasse com as mãos.

Em uma panela coloque a margarina e doure a cebola.

Coloque a abóbora o sal e o cheiro verde, dê uma refogada e desligue. Acrescente o creme de leite.

Em uma refratária coloque metade da massa, em seguida o recheio de sua preferência (pode ser, carne seca, frango, calabresa, bacalhau).

Em cima do recheio coloque duas camadas de mussarela.

Por último o restante do recheio.

Polvilhe por cima o queijo ralado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44804-escondidinho-de-cabotia.html>