

CARNE SECA NA MORANGA JF

INGREDIENTES

1 moranga média madura
sal
orégano
azeite
1 kg de carne seca desfiada e dessalgada
4 dentes de alho moído
1 cebola média picada
1 copo de requeijão
1 pouco de leite (150 ml)
Queijo parmesão ralado grosso (100 g)
azeite
castanhas-do-pará (umas 20 unidades)
sal se necessário
1 cebola média fatiada bem fina

MODO DE PREPARO

Corte a moranga ao meio no sentido horizontal, de modo a se obter duas metades iguais.

Besunte as duas metades internamente com azeite sal e orégano para que sejam temperadas ao seu gosto.

Envolva as duas metades em papel alumínio e leve-as ao forno quente por 40 minutos, ou até que estejam cozidas.

Reserve.

Em uma panela refogue no azeite o alho moído e a cebola picada.

Acrescente a carne seca desfiada e refogue por alguns minutos.

Acrescente o requeijão e o leite e deixe cozinhar até que forme uma mistura cremosa, porém consistente.

Preencha as duas partes da moranga com esta mistura.

Polvilhe o queijo parmesão sobre elas e coloque as castanhas (umas oito ou dez em cada uma) e leve -as ao forno para gratinar.

Ao servir cubra-as com as fatias de cebola que deverão ser fritas em óleo quente de modo a que fiquem bem secas.pra isso convém passar as fatias de cebola levemente na farinha de trigo antes de colocá-las no óleo quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44859-carne-seca-na-moranga-jf.html>