

CARNE DE PORCO COM ABÓBORA CABOTIÁ

INGREDIENTES

1 kg de carne de porco
1 cebola grande
2 dentes de alho
1 tomate
1/2 abóbora cabotia
1 limão
1 colher de óleo
colorau
sal
tempero a gosto

MODO DE PREPARO

Corte a carne de porco em cubinhos , tempere a gosto coloque o limão, sal e o alho amassado. Deixe descansar por 30 minutos.

Corte a metade da abóbora cabotiá em cubinhos e reserve.

Coloque o óleo e em seguida a carne, espere a carne dar uma refogada, jogue a cebola cortada em rodelas e um copo e meio (americano) de água e deixe o fogo baixo.

Quando a água estiver quase secando coloque a abóbora e tampe (sempre em fogo baixo) se necessário coloque 2 colheres de água se a abóbora ainda estiver dura.

Faça um arroz branco e sirva. Fica maravilhoso.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45088-carne-de-porco-com-abobora-cabotia.html>