PANELA DE ABÓBORA

INGREDIENTES

1 abóbora moranga inteira

4 tomates bem maduros e grandes

1 vidro de leite de coco

1 caixa de creme de leite

1 copo de raqueijão

200 g de camarão grande

1 lata de milho verde

1 cebola de cabeça

salsinha e cebolinha a gosto

1 cabeça de alho

pimenta calabresa desidrata a gosto

orégano a gosto

sal a gosto

azeite

manteiga

MODO DE PREPARO

Coloque a abóbora inteira em uma panela com água e leve ao fogo alto. Com passar do tempo vire ela para cozinhar dos dois lados.

Cuidado para não deixa tempo demais, ela tem que ficar cozida e firme.

Em um liquidificador, coloque os tomates já picados,os galhos de salsinha, metade da cebola de cabeça e o leite de coco, bata.

Coloque uma panela ao fogo, jogue o azeite, a outra metade da cebola já picada em cubinhos bem pequenos e o alho também picado em cubinhos pequenos, deixe dourar.

Despeje a mistura do liquidificador.

Coloque também o camarão, requeijão, milho verde, pimenta, orégano, sal e deixe ferver.

Desligue o fogo, jogue o creme de leite, a salsinha e cebolinha.

Quando abobora estiver cosida tire-a do fogo e corte como se fosse uma panela, tirando a tampa.

Limpe-a por dentro tirando as sementes.

Depois dela limpa, unte com manteiga por dentro, despeje o molho dentro dela tampe e deixe no forno pré-aquecido por 10 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45177-panela-de-abobora.html