JERIMUM COM CALABRESA E CEBOLA ROXA

INGREDIENTES

1 kg de abóbora descascada e picada em cubos

400 g de calabresa picada em rodelas

2 cebolas picada em rodelas

1 caixinha de creme de leite 20% de gordura

1 cálice de vinho branco seco

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

3 folhas de louro

1 colher de sopa de azeite

MODO DE PREPARO

Refogar a abóbora junto com uma cebola bem picadinha, acrescentar as folhas de louro e ir pingando água até cozinhar na textura desejada.

Reservar.

Em uma frigideira,fritar a calabresa e acrescentar a outra cebola cortada em tirinhas.

Juntar a abóbora com a calabresa e a cebola, adicionar o cálice de vinho e deixar evaporar o álcool, misturar o creme de leite 20% gordura a esses ingredientes e ajustar o tempero com sal e pimenta-do-reino a gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45694-jerimum-com-calabresa-e-cebola-roxa.html