CAMINHA DE ABÓBORA COM CUBOS DE FRANGO À MODA DA CARINA

INGREDIENTES

1/2 kg de peito de frango cortados em cubinhos

300 g de abóbora cozida e batida no liquidificador com 100 ml de água do próprio cozimento

1 colher (sopa) de cebola ralada

1 dente de alho amassado

1 colher (sopa) de colorau

1/2 pimentão pequeno bem picadinho

2 colheres (sopa) de azeite

1/2 limão

tempero baiano a gosto

sal a gosto

salsinha picada para decorar

MODO DE PREPARO

Tempere o frango com limão, alho e sal a gosto, reserve.

Aqueça uma panela e acresente o azeite e o colorau junte a cebola e deixe murchar, em seguida coloque o frango e deixe até secar totalmente o liquido soltado por ele, enquanto isso tempere o purê de abóbora com sal e tempero baiano a gosto.

Forre uma refratária com o purê de abóbora e salpique salsinha. Para finalizar o frango, após ter secado a água, desligue o fogo e acrescente ao frango o pimentão.

Tampe a panela e deixe abafar por 5 minutos.

Depois coloque por cima do purê de abóbora e decore com salsinha.

Sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49087-caminha-de-abobora-com-cubos-de-frango-a-moda-da-carina.html