# MACARRÃO COM CABOTIÁ

## INGREDIENTES

1 pct de macarrão parafuso, penne ou baveti

4 tomates maduros picados

2 dentes de alho amassadinhos

500 grs. de carne moída

400 grs. de abóbora cabotiá bem picadinha

2 xícaras de água

1/2 cebola picadinha

sal,orégano e pimenta do reino à gosto

1/2 xícara de cheiro verde picadinho

2 colheres de sopa de margarina

queijo ralado a gosto

## MODO DE PREPARO

Coloque a água do macarrão para ferver (assim que estiver fervendo coloque o macarrão e cozinhe até ficar al dente e reserve).

Enquanto isso refogue a cebola picadinha junto com o alho até ficar dourado.

Acrescente a carne moída e refogue até mudar sua cor.

Acrescente a abóbora picada, os tomates picados e a água.

Deixe cozinhar mexendo de vez em quando até a abóbora desmanchar.

Acrescente o sal, a pimenta-do-reino, o orégano, o cheiro verde e a margarina e mexa.

Apague o fogo, coloque o macarrão cozido em uma travessa e jogue o molho por cima.

Polvilhe o queijo ralado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49646-macarrao-com-cabotia.html