

MORANGA COM CARNE SECA E CATUPIRY

INGREDIENTES

1 abóbora média
500 g de carne seca
1 cebola picada
3 dentes de alho picado
1 pimenta malagueta sem sementes picada
3 tomates sem sementes picado
200 g de queijo catupiry
1/2 xícara (chá) de salsinha picada
1 colher (chá) de cominho
4 colheres (sopa) de azeite
1/2 copo com água
sal a gosto

MODO DE PREPARO

ABÓBORA:

Abóbora: Lave a abóbora com água corrente e utilize uma escova para limpar as frestas, deixando assim o alimento bem limpo.

Corte a tampa da abóbora na espessura que dê para retirar toda a semente e colocar o recheio.

Coloque em um recipiente 2 colheres de azeite, e com um pincel, unte dentro e fora da abóbora.

Acrescente a água no interior da abóbora para o cozimento.

Envolva a abóbora totalmente em papel alumínio e leve ao forno por aproximadamente 1 hora ou até ficar cozida por dentro, em temperatura média (180°C).

RECHEIO:

Recheio: Corte a carne em cubos e leve ao fogo em uma panela de pressão, assim que pegar pressão retire do fogo e troque a água, levando ao fogo novamente por aproximadamente 30 minutos.

Retire e certifique-se que a carne está dessalgada e em ponte de ser desfiada.

Em uma panela coloque 2 colheres de azeite e leve ao fogo baixo.

Refogue o alho e a cebola e deixe dourar .

Acrescente a carne já desfiada, a pimenta, o tomate, o cominho, o sal e a salsa.

Refogue todos ingredientes e reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Retire a abóbora do forno e coloque uma camada de catupiry seguida pelo recheio.

Cubra com o restante do catupiry e leve ao forno por aproximadamente 15 minutos, em temperatura média de 200°C.

Retire do forno e sirva.

Sugestão de acompanhamento: arroz branco ou batata palha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50132-moranga-com-carne-seca-e-catupiry.html>