ABÓBORA COM LINGUIÇA CALABRESA DA DÉBORA

INGREDIENTES

1 abóbora paulista de aproximadamente 1 kg - descascada e picada em pedaços pequenos

100 g de bacon

2 gomos ou 500 g de linguiça calabresa

1 cebola média picadinha

2 dentes de alho bem picadinho

1/2 pimentão verde picado

1 colher de sopa de óleo

1 pitada de sal

1/2 de coentro bem picado

1 tomate inteiro picado

1 folha de louro

1 pitada de temperos diversos moídos (coentro, alecrim, manjerona, manjericão, pimenta calabresa)

MODO DE PREPARO

Picar o bacon e fritar com o óleo por alguns minutos, acrescentar o alho e a cebola e deixar fritar um pouco.

Acrescentar o pimentão e o tomate e deixar cozinhar até desmanchar o tomate, acrescentando aos poucos um pouquinho água.

Colocar a abóbora e a linguiça e deixar cozinhar, mexendo sempre e acrescentando aos poucos um fiozinho de água, mexendo.

Acrescente os tempos moídos, a folha de louro, acerte o sal (cuidado porque a linguiça já é bem salgada) e não esqueça da pimenta.

Deixe cozinhar mexendo sempre até a abóbora cozinhar e começar a desmanchar.

Quando estiver bem cozida e bem úmida, acrescentar o coentro picado, mexer e desligar a panela!

Está pronto e é uma delícia acompanhada de arroz branco e salada de chicória bem fininha com tomate.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51727-abobora-com-linguica-calabresa-da-debora.html