ESCONDIDINHO DE ABÓBORA

INGREDIENTES

2,5 kg de uma abóbora madura e enxuta

3 maços de salsa picada

3 maços de cebolinha picada

5 dentes de alho picados

1 cebola media picada

1/2 kg de carne seca magra, preferência, chá ou lagarto

2 copos de requeijão de boa qualidade ou 480 g

50 g de queijo parmessão ralado

300 g de bacon magro picado bem pequeno ou a gosto

pimenta do reino a gosto

2 colheres de sopa de molho inglês

100 gr de cogumelos fatiados

100 gr de azeitonas fatiadas e picadas

2 bananas da terra picadas a gosto e fritas

Azeite a gosto

1/2 colher de sopa de colorau

MODO DE PREPARO

Descasque e cozinhe a abóbora no vapor ou a gosto.

Frite o bacon e separe.

Corte em tiras finas a carne seca e as ferva em 2 águas, somente até à fervura, escorra, deixe esfriar e pique em tiras.

Em uma panela coloque uma colher raza de oléo, o alho picado, a cebola, deixando fritar por 3 minutos e sempre mexendo.

Acrescente o coloral a carne e o bacon. mexendo sempre, acrescente o cogumelo, a banana, a azeitona e 1/3 do tempero verde picado.

Em uma tijela amasse a abobora e acrescente a outra 1/3 parte do tempero verde e o queijo ralado e misture. Repare que em momento algum usamos sal.

Em uma refratária untada com azeite forre o fundo com a abóbora, com cuidado acrescente a carne como recheio e sobre acrescente o requeijão.

Por último coloque o restante da abobora com cuidado.

Leve para gratinar no forno preaquecido a 250°C por 10 minutos.

Retire do forno, salpique o restante do cheiro verde e enfeite a gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51955-escondidinho-de-abobora.html