

MORANGA RECHEADA COM BATATA

INGREDIENTES

1 abóbora moranga de 2,5 kg

1 kg de batatas

Coentro gosto

cheiro verde a gosto

cebolinha a gosto

azeite

sal

MODO DE PREPARO

Retire, cuidadosamente, a calota da moranga.

Limpe por dentro, retirando as sementes e os filamentos.

Pincele a polpa com azeite, salgue-a ligeiramente e aromatize com coentro.

Envolva a moranga em folha de alumínio e leve ao forno preaquecido a 150ºC, por cerca de 1 hora, também com a calota em outro embrulho à parte.

Verifique o grau de cozimento cutucando com um garfo.

Se penetrar a polpa com facilidade, está cozido.

Descasque as batatas, corte-as em fatias e refogue-as rapidamente em uma panela, com um pouco de azeite e cheiro verde e cebolinha.

Quando a abóbora estiver pronta, retire-a do forno e, com uma colher, cave-a, retirando parte da polpa.

Recheie com as batatas, leve novamente ao forno, agora a 220ºC para a superfície começar a gratinar.

Sirva imediatamente, bem quente, cobrindo com a calota.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/52931-moranga-recheada-com-batata.html>