CARNE DE SOL NA MORANGA

INGREDIENTES

Para rechear duas abóboras moranga pequenas

400 g de carne de sol cortadas dessalgada cortadas em tiras

1 cebola cortada a Juliene

200 g queijo coalho picado

50 g de queijo provolone

1 colher de sopa de requeijão

Sal e pimenta-do-reino a gosto

1 colher de sopa de folhas de alecrim

1 tablete de caldo de carne

1 colher de sopa de óleo

2 colheres de manteiga

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Misturar a carne de sol, o requeijão, leite de coco e algumas folhas de manjericão. Acomodar a mistura dentro da abóbora. Levar ao forno por mais ou menos 7 minutos. Depois colocar no prato decorado com o repolho e o tomate cereja. Para Decorar Tomate cereja, repolho roxo e manjericão.Para rechear duas abóboras pequenas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54043-carne-de-sol-na-moranga.html