

ESCONDIDINHO DE MORANGA

INGREDIENTES

PURÊ:

Purê:300 g de moranga (tipo japonesa)

1 cebola ralada

3 dentes de alho

1 caixinha de creme de leite

Sal a gosto

COBERTURA:

Cobertura:300 g de mussarela ralada

MODO DE PREPARO

Pique o coxão duro e refogue-o com o alho e a cebola. Reserve.

Em uma panela,adicione o alho, a cebola e a moranga picada e refogue.

Bata o refogado da moranga no liquidificador e adicione o creme de leite.

Em um refratário, faça uma camada com a carne, por segundo o purê de moranga,

cubra com a mussarela e leve ao forno por mais ou menos 25 minutos.

Sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54365-escondidinho-de-moranga.html>