

BATATA COM ABÓBORA

INGREDIENTES

5 batatas médias
700 g de abóbora moranga
1/2 cebola pequena
1 dente de alho pequeno
1 colher de chá de manteiga
1 colher de sopa de azeite de oliva
Cheiro-verde (a gosto)
Sal (a gosto)

MODO DE PREPARO

Descasque e corte as batatas e a abóbora em pedaços (não muito pequenos para não esbagaçar).

Numa panela, coloque para cozinhar a batata com água, sal (a gosto) e um fio de azeite.

Faça o mesmo com a abóbora, só que, em outra panela.

Deixe-os cozinhar até que o garfo entre facilmente.

Cuidado com a abóbora, ela cozinha mais rápido que a batata.

Depois de cozidos escorra a água dos dois.

Numa panela grande, coloque a manteiga, uma colher de azeite, a cebola e o alho picados.

Deixe refogar

Quando a cebola começar a querer dourar, coloque a batata, abóbora e o cheiro-verde picado.

Mexa ligeiramente para não espedaçar os legumes e desligue o fogo.

Está pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56162-batata-com-abobora.html>