

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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