

# 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 espalhar os legumes e desligue o fogo.

Está pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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