ESCONDIDINHO DE ABÓBORA COM CALABRESA

INGREDIENTES

2 kg de abóbora

alho, cebola, sal e pimenta-do-reino a gosto

1 colher (sopa) de amido de milho

3 linguiças calabresa

2 cebolas grandes

1 pacote de queijo coalho

MODO DE PREPARO

Refogue a abóbora com alho, cebola, sal e pimenta

Dissolva o amido de milho em 1/2 copo de água (pode usar leite) e uma colher de manteiga

Despeje na panela da abóbora

Depois de pronto coloque cebolinha picada a gosto

Frite as linguiças calabresas cortadas em rodelas ou picadas

Adicione a cebola picada

Coloque em uma travessa

Coloque por cima quadradinhos de queijo coalho

Adicione o purê sob o recheio e cubra com queijo ralado

Leve ao forno preaquecido até dourar o queijo

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/8214-escondidinho-de-abobora-com-calabresa.html