

# CHARQUE NA MORANGA

## INGREDIENTES

1 moranga cabotiá grande  
1 kg de charque dessalgado em cubos  
2 cebolas  
4 dentes de alho  
2 cubos de caldo de legumes  
tempero verde a gosto  
3 tomates maduros  
1 vidro de requeijão  
1 lata de creme de leite  
3 colheres de óleo (ou banha)  
50 g de queijo ralado

## MODO DE PREPARO

Corte uma tampa na moranga e retire todas as sementes; lave  
Em uma panela grande coloque a moranga com o furo pra baixo  
Complete com água até cobrir  
Aos poucos, vá apertando a parte de cima da moranga até ver que está cozida; não pode cozinhar demais, senão quebra  
Retire do fogo e reserve  
Frite bem o charque em 3 colheres de azeite  
Adicione a cebola e frite até ficar transparente  
Adicione o alho e frite mais um pouco  
Adicione o tomate e os caldos de legumes  
Retire parte da moranga, raspando com uma colher  
Adicione no molho; deixe cozinhando até incorporar  
Adicione o requeijão e os temperos verdes  
Adicione por ultimo o creme de leite, já com o fogo desligado  
Coloque a moranga em um refratário  
Leve esse molho para dentro da moranga  
Salpique queijo ralado por cima e leve ao forno até gratinar por 20 minutos a 200  
Retire do forno após gratinar e sirva

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/10335-charque-na-moranga.html>