

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 encorporar
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>