

CABOTIÁ RECHEADA DA DAY

INGREDIENTES

1 cabotia média

4 colheres (sopa) de margarina com sal

Recheio

1 kg de peito de frango sem osso

1 cebola grande

2 dentes de alho

100 g de bacon

1/2 lata grande de extrato de tomate

pimenta branca a gosto

pimenta calabresa a gosto

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Preparo

Corte a tampa

Passe a margarina em toda ela por dentro e reserve

Corte o bacon em cubinhos bem pequenos e frite até dourar

Coloque o alho e frite

Coloque 2 copos grandes de água e deixe cozinhar

Coloque o extrato de tomate e deixe apurar

Montagem

Tampe, leve ao forno com um pouco de água na assadeira para não queimar e deixe de 30 a 40 minutos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/3670-cabotia-recheada-da-day.html>