

CARNE SECA NA MORANGA SUPERFÁCIL

INGREDIENTES

- 1 kg de carne seca dessalgada, cozida e desfiada
- 1 abóbora moranga média
- 2 latas creme de leite sem soro
- 250 g muçarela fatiada
- 250 g queijo cremoso catupiri
- 1 cebola grande cortada fininha
- 1 colher manteiga
- sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Dessalgue a carne por 24 horas, trocando a água por 5 vezes

Reserve o caldo

Desfie a carne e reserve

Envolva a abóbora em alumínio e coloque em forno médio pra assar, de cabeça pra baixo

Asse por 45 minutos, desvire e retire o alumínio

Asse por mais 40 minutos, ou até ficar macio

Em uma panela, refogue a cebola na manteiga, coloque a carne seca e duas conchas do caldo do cozimento

Quando secar, coloque creme de leite, acerte o sal e a pimenta

Recheie a abóbora fazendo camadas alternadas de molho, muçarela e colheradas de catupiri

Acompanha arroz branco e batata palha

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/3744-carne-seca-na-moranga-superfacil.html>