

CALDO DE ABÓBORA MORANGA NA PANELA DE PRESSÃO

INGREDIENTES

1/2 abóbora moranga descascada (pode deixar uns pedacinhos da casca que fica bom)

1 tomate picado

sal a gosto

alecrim a gosto (prefiro o seco, pois dá para quebrar bem)

pimenta-do-reino moída a gosto

1 cebola média picada

alho

bacon picado frito

calabresa picada frita

MODO DE PREPARO

Pique a moranga em pedaços (pode deixar grande, pois vai derreter quando cozinhar)

Coloque a abóbora, metade do tomate, o alecrim, a pimenta e o sal na panela de pressão

Coloque um pouco de água na panela (não precisa cobrir)

Deixe cozinhar por 15 a 20 minutos na pressão (quando remover, a abóbora estará derretendo)

Bata a metade da abóbora cozida no liquidificador (se gostar mais grossa, coloque mais)

Refogue o alho com a cebola e sal a gosto, coloque o a outra metade da abóbora cozida e a outra metade do tomate bem picado

Mexa bem, espremendo os pedaços na parede da panela para se desfazerem e ficar praticamente só as fibras

Misture com a abóbora batida, o bacon e a calabresa

Acrescente água aos poucos, até ficar na textura desejada (tem uns que gostam mais grosso e outros que gostam mais líquido)

Sirva com salsinha e/ou cebolinha

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/8873-caldo-de-abobora-moranga-na-panela-de-pressao.html>