

ABÓBORA REFOGADA ACOMPANHADA DE CARNE MOÍDA

INGREDIENTES

1 kg de carne moída
1 abóbora
óleo quanto baste
1/2 cebola picada
1 tomate pequeno
4 dentes de alho picado
pimentão verde picado a gosto
coentro, cominho e colorau a gosto
pimenta e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque a abóbora para cozinhar
Em um fio de óleo, coloque o alho e a cebola para dourar
Em seguida, coloque a carne moída junto ao pimentão
Coloque na carne moída o cominho, colorau, pimenta e o sal a gosto
Acrescente a abóbora cozida e mexa por 3 minutos
Retire do fogo e coloque o coentro picado por cima
Sirva com arroz branco

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/9922-abobora-refogada-acompanhada-de-carne-moida.html>