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://receitafacilrapida.com.br/receita/9922-abobora-refogada-acompanhada-de-carne-moida.html