

# 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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