Abobora cremosa com requeijão cremoso

www.receitasdafia.com/receitas/abobora-cremosa-com-requeijao-cremoso

Gente que delícia essa receita de abóbora recheada com carne e requeijão cremoso. Anote a receita!

120 min 8 porções

Ingredientes

- Abóbora tipo cabotiá
- 800g de carne de sua preferência
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto
- Óleo a gosto
- 2 cebolas picadas
- alho picados a gosto
- 1/2 xícara de chá de vinho branco seco
- Água para cobrir a carne
- 250 gramas de bacon em cubos
- Polpa de abóbora
- 2 caixinhas de creme de leite
- 1 copo de requeijão cremoso
- 150 gramas de queijo ralado
- Cheiro verde a gosto
- Queijo ralado para gratinar

Modo de Preparo

1. Embrulhe no papel alumínio uma abóbora cabotiá. Leve ao forno a 200º por 1 hora.
2. Tempere a carne com sal e pimenta-do-reino a gosto.
3. Em seguida, coloque a carne pra fritar na panela de pressão com um fio de óleo.
4. Deixe a carne selar dos dois lados, e então adicione 1 cebola picada e alho picados. Misture bem.
5. Adicione meia xícara do vinho branco seco.
6. Raspe todo o fundo da panela com uma colher para recuperar todo o sabor da carne que ficou na panela.
7. Aguarde o vinho evaporar e então adicione água até cobrir a carne.
8. Deixe na pressão por pelo menos 35 a 40 minutos para sua carne ficar bem macia.
9. Tendo passado 1 hora da abóbora no forno, retire-a do papel alumínio com cuidado e faça uma abertura no topo da abóbora.
10. Retire as sementes da abóbora e descarte.
11. Passe óleo e sal por dentro e volte ao forno a 180º C por mais 20 minutos.
12. Depois de 20 minutos, recupere a abóbora já cozida. Retire a polpa da abóbora e reserve para usar no creme.
13. Em uma panela, adicione óleo e frite a cebola picada e alho picados.
14. Adicione o bacon e deixe tudo fritar até dourar bem.
15. Adicione a polpa que foi retirada da abóbora, o creme de leite , requeijão cremoso, queijo ralado e deixe derreter.
16. Quando o creme estiver bem espesso, reserve.
17. Pegue a carne depois de ter ido na pressão e desfie-a completamente.
18. Adicione-a ao creme e misture bem. Se precisar, adicione mais sal e pimenta.
19. Acrescente o cheiro verde ao creme e coloque esse recheio dentro da abóbora.
20. Tampe o recheio com queijo ralado e leve ao forno até gratinar.
21. Bom apetite!

Veja também: 7 Benefícios da abóbora para sua saúde