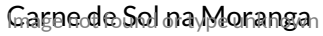
Carne de Sol na Moranga

www.receitasdafia.com/receitas/carne-de-sol-na-moranga

Hoje a receita é super saborosa e chique, Carne de Sol na Abóbora que fica tão bonito e parece até que é difícil de fazer, mas não é. Não tem nada de complicado e fica cremoso e maravilhoso sua família vai adorar, bora fazer?



60 min 6 porções

Ingredientes

- 1 moranga inteira
- 500g de carne de sol dessalgada ou charque
- 9 xícaras (chá) de água
- 2 cebolas cortada em tirinhas
- 3 colheres (sopa) de manteiga
- 1 xícara (chá) de requeijão
- 1 lata de creme de leite
- 1 xícara (chá) de queijo parmesão ralado
- Cheiro verde a gosto

Modo de Preparo

1. Leve a moranga ao fogo com água suficiente para cobrí-la e cozinhe por 15 minutos.
2. Escorra e corte uma tampa na parte superior da moranga.
3. Tire a polpa e reserve.
4. Em uma panela de pressão, coloque a carne e a água e cozinhe por 40 minutos na pressão.
5. Retire da pressão, deixe esfriar e desfie a carne.
6. Coloque a carne de sol desfiada e a manteiga para refogar com a cebola.Reserve.
7. Leve uma panela ao fogo com a polpa da moranga, o requeijão e o creme de leite.
8. Mexa a acrescente a carne de sol desfiada.
9. Misture e transfira esse recheio para a moranga.
10. Polvilhe com parmesão e leve ao forno, preaquecido a 180C para dourar.
11. Retire e salpique com cheiro verde.