



RECEITAS DA FIA

Escondidinho de abóbora com carne moída

www.receitasdafia.com/receitas/escondidinho-de-abobora-com-carne-moida

Aprenda a fazer essa receita que além de fácil vai agradar toda a família!

Escondidinho de abóbora com carne moída

 30 min

 6 porções

Ingredientes

- 2 colheres (sopa) de óleo
- 1 [cebola](#) média
- 3 [alhos](#)
- 500g de [carne moída](#)
- 1 [tomate](#)
- 800g de [abóbora moranga](#)
- 1 xícara de [leite](#)
- 50g de [parmesão](#) ralado
- 6 fatias de [mussarela](#)
- sal a gosto

Modo de Preparo

RECHEIO DA CARNE MOÍDA

1. Em uma panela pequena, leve ao fogo alto, o óleo até ficar quente.
2. Acrescente a cebola e alho picados.
3. Deixe dourar
4. Em seguida, acrescente a carne moída e doure bem.
5. Tempere com 1 colher de chá de sal.
6. Por último, incorpore o tomate picado.
7. Mexa bem, tampe a panela e deixe cozinhar em fogo baixo.

PURÊ DE ABÓBORA

1. Descasque e cozinhe a abóbora.
2. Quando ela estiver bem molinha, coloque 1 col de sopa de manteiga em uma panela e leve ao fogo alto.
3. Acrescente a abóbora e amasse com um amassador de batatas ou garfo até formar um purê.
4. Em seguida, adicione o leite e misture bem.
5. Depois o queijo ralado e misture bem até todos os ingredientes ficarem bem incorporado.
6. Desligue e reserve.

MONTAGEM

1. Unte com manteiga uma travessa média.
2. Disponha metade do purê de abóbora, alise bem.
3. Por cima do purê, coloque toda a carne.
4. Depois a outra metade do purê.
5. Finalize com uma cama de queijo muçarela.
6. Leve ao forno a 200°C para assar até que o queijo derreta e fique dourado.
7. Sirva em seguida.