



Quiebe com Linguiça

www.receitasdafia.com/receitas/quiebe-com-linguica

Essa receita de Quiebe é tudo de bom e leva linguíça calabresa, um prato espetacular super bem vindo em qualquer refeição. Além de fácil é super rápido pois a abóbora cozinha em minutos, bom né? Então anote aí!

 40 min  4 porções

Ingredientes

- 250g de [linguiça calabresa](#) defumada em rodela
- 1 kg de [abóbora cabotiá](#) em pedaços
- 1 [cebola](#) picada
- 2 dentes de [alho](#) amassados
- 2 colheres (sopa) de óleo
- 1 colher (sopa) de [chimichurri](#)
- 1 xícara (chá) de água
- 1 colher (sopa) de [coentro](#) picado

Modo de Preparo

1. Em uma panela, doure a cebola, o alho e a linguíça.
2. Junte a abóbora, o chimichurri e a água.
3. Tampe a panela e cozinhe em fogo baixo, por cerca de 20 minutos, mexendo de vez em quando, até a abóbora estar macia.
4. Retire do fogo e sirva.

www.receitasdafia.com