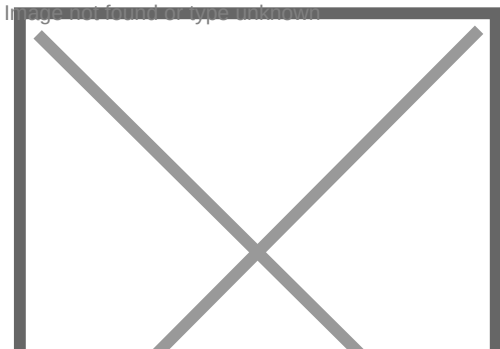




Carne-seca na moranga



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

01:40

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Abóbora moranga	1 unidade grande	2,5 kg
Água	2 xícaras (chá)	400 ml
Molho escuro Demi-Glace AJINOMOTO®	4 colheres (sopa)	40 g
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	3 colheres (sopa)	45 ml
Cebola (picada)	1 unidade pequena	100 g
Carne-seca (demolhada cozida e desfiada)	4 xícaras (chá)	400 g
Tomate (picado)	1 unidade pequena	130 g
Salsa (picada)	2 colheres (sopa)	10 g
Queijo coalho (cortado em cubos)	1 xícara (chá)	100 g

Modo de Preparo

1. Corte a tampa da abóbora e retire as sementes. Transfira para uma GN ½, coloque 1 L de água, cubra com papel alumínio e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 1 hora, ou até a polpa ficar macia. Retire a abóbora do forno e raspe a polpa, com cuidado para não

perfurar a casca, amasse com o auxílio de um garfo e reserve.

2. Prepare o molho: em uma panela média, coloque 350 ml da água e leve ao fogo alto para ferver. Junte o Molho Escuro Demi-Glace Ajinomoto®, previamente dissolvido na água restante, conforme as instruções da embalagem. Mexa por 3 minutos, ou até encorpar. Retire do forno, cubra e reserve.

3. Em uma panela grande, coloque o Azeite TERRANO™ e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a cebola e refogue por 3 minutos, ou até que fique transparente. Adicione a carne-seca e refogue por mais 3 minutos. Por último, acrescente o tomate e refogue por mais 3 minutos.

4. Junte a polpa da abóbora reservada e o molho preparado, e cozinhe por mais 5 minutos, em fogo baixo. Retire do fogo, acrescente a salsa e 70 g do queijo coalho, e misture.

5. Recheie a abóbora, disponha o queijo coalho restante na superfície e volte ao forno, ainda com a água na assadeira, por mais 10 minutos, ou até derreter o queijo. Retire do forno e sirva em seguida.