Image not found or type unknown

# 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.