



Abóbora recheia

Ingredientes:

Abóbora

1 unidade (aprox.700 g.)

Queijo minas

150 g.

Milho em grão

1 lata

Ovo

1 unidade

Molho branco

1 xícara

Maizena

1 colher (sopa).

Presunto cozido/de York

150 g.

Queijo ralado.

100 g.

Pão ralado

2 colheres (sopa).

Salsa picada

a gosto

Procedimento:

Cortar e rejeitar a parte superior da abóbora de maneira que entre na altura da Olla MicroCheff, retirar as sementes. Tampar y cozinhar na potência alta por 4 minutos.

Misturar o queijo ralado com o pão ralado e a salsa.

Misturar o molho branco com o milho, a maizena, o ovo, o presunto e o queijo minas cortados em cubos pequenos e a metade da mistura do queijo e pão ralado. Recheiar a abóbora com esta preparação, e depois cobrir com a mistura de queijo e pão ralado restante.

Levar na potência alta durante 4 minutos e meio.

