CARNE SUÍNA EM CUBOS COM ABÓBORA

Pré-preparo da Carne Suína

Ingredientes:

- 1 kg de carne suína em cubos
- 4 dentes de alho picados
- 1 cebola grande picada
- 1 alho-poró cortado em meia-lua
- 1/4 de xícara (chá) de óleo
- 4 tomates sem pele e sem sementes
- 4 xícaras (chá) de água quente
- 200 g de abóbora ralada
- Sal a gosto
- Páprica a gosto (opcional)
- 1/4 de xícara (chá) de cheiro verde para finalizar

Modo de Preparo:

1. Aqueça o óleo em uma panela de pressão em fogo médio e refogue a cebola, o alho e o alho-poró até ficarem levemente dourados.
2. Adicione a carne suína e refogue bem, dourando todos os lados.

3. Tempere com sal e, se desejar, adicione a páprica para intensificar o sabor.
4. Acrescente a abóbora ralada, os tomates picados e a água quente até cobrir os ingredientes.
5. Tampe a panela e cozinhe por aproximadamente 30 a 40 minutos, após pegar pressão.
6. Desligue o fogo, deixe a pressão sair naturalmente e abra a panela com cuidado.

Preparo da Abóbora

Ingredientes:

- 800 g de abóbora em cubos
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- Água suficiente para cozinhar
- Sal a gosto

Modo de Preparo:

1. Em uma panela, adicione água e uma pitada de sal. Cozinhe os cubos de abóbora por cerca de 10 minutos em fogo baixo, até que fiquem **al dente**.
2. Escorra a água e reserve a abóbora.
3. Em outra panela, aqueça a manteiga e adicione os cubos de abóbora, refogando rapidamente para incorporar o sabor.
4. Acrescente a carne suína já preparada e misture levemente.
5. Finalize com o cheiro verde picado por cima antes de servir.