

Moranga Caramelizada



Cristal
de Minas

Ingredientes

1 kg de moranga cortada (com a casca) em cubos mais ou menos 4 cm (5 ou 6 pedaços grandes)
500 g de [Açúcar Cristal de Minas](#)

Modo de Preparo

Numa panela, de preferência de ferro e com o fundo grosso, coloque as abóboras (com a casca virada para baixo). Cubra com [Açúcar Cristal de Minas](#) e tampe a panela.

Leve ao fogo médio por 1h30min

ou 2h, sem mexer. Apenas sacuda a panela de 30min em 30min.

Após esse período de cozimento, destampe a panela e deixe apurar por 15 min. A calda ficará na cor caramelo. Desligue o fogo e despeje em um refratário.

Essa receita acompanha carnes e arroz de carreteiro.

Tipo do recipiente: Tigela

Rendimento: 6 porções

Dificuldade: Fácil

Tempo: 2 horas e 15 min.