Carne moída com abóbora

Ingredients

300 g de carne moída

700 g de abóbora (cabótia ou japonesa) cortada em cubos

1 cebola picada

1 tomate picado

Salsinha a gosto

½ copo de água

½ xícara de chá de molho de tomate

Sal e pimenta-do-reino a gosto

Preparo

Reúna todos os ingredientes;

Leve uma panela ao fogo médio, e, sem óleo, refogue a carne e a cebola;

Adicione o tomate, a abóbora, o molho de tomate, tampe a panela, e deixe tudo cozinhar por cerca de 15 minutos, ou até a abóbora ficar macia. Se precisar, acrescente um pouco de água para que os ingredientes não grudem na panela;

Tempere com salsinha, sal e pimenta;

Agora é só servir. Bom apetite!