



Maminha na Moranga



Ingredientes

- 1 pacote de Maninha Premium Sulita
- 50g Bacon Sulita
- 2 mini morangas
- ½ Cebola picada
- ½ Cenoura média
- 200ml de Vinho tinto seco
- 100g Requeijão cremoso
- 100g Queijo Mussarela ralado
- 1 colher se chá de gengibre picada
- Pimenta a gosto
- Cheiro verde
- 1 folha de louro



Tempo de preparo:

7h



Porção:

2 pessoas



Modo de Preparo:

1. Faça um buraco no centro da parte superior das mini morangas, retire o miolo delas e as envolva em papel alumínio.
2. Leve-as para o forno pré-aquecido por aproximadamente 30 min em 180° C. Sele a Maninha Premium cortada em cubos em uma panela com fios de azeite e acrescente a cebola, gengibre e cenoura cortados em cubos pequenos e em seguida adicione o vinho. Acrescente pimenta e sal a gosto e deixe cozinhar por aprox. 30 min em fogo baixo.
3. Inicie a montagem, passando requeijão nas bordas internas das morangas e então adicione o molho quase até a tampa, em seguida coloque requeijão e queijo tampando toda a moranga. Leve ao forno pré-aquecido por uns 10 min ou até derreter o queijo. Finalize com bacon em cubos frito e pronto, pode servir!