

ABOBRINHA A LA FABI

INGREDIENTES

200 g de abobrinha

25 g de bacon

Alho poró a gosto

Um fio de azeite

Cebola a gosto

Queijo parmesão ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Corte a abobrinha em fatias finas com um fatiador de queijo ou descascador de legumes, e reserve.

Corte o bacon, cebola e alho poró em pedaços pequenos.

Coloque o bacon para fritar na frigideira, e assim que atingir o ponto desejado de cozimento, acrescente o alho poró e a cebola.

Em seguida, acrescente um pouco de azeite e a abobrinha e refogue bem até a abobrinha amolecer.

Desligue o fogo, jogue parmesão ralado por cima e tampe por alguns minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15904-abobrinha-a-la-fabi.html>