

# ABOBRINHA ITALIANA RECHEADA

## INGREDIENTES

1 abobrinha  
100 g de carne moída  
1/2 copo de arroz cozido  
Sal a gosto  
1/2 tomate picado sem pele  
1/2 cebola  
1 colher de óleo  
Molho de tomate

## MODO DE PREPARO

Corte uma tampa da abobrinha e retire as sementes, raspando com uma colher para ficar um buraco, e reserve.  
Frite a carne moída no óleo com sal, cebola e o tomate.  
Após estar frita, misture o arroz .  
Coloque o recheio da carne moída dentro da abobrinha e tampe, colocando palitos para não soltar.  
Cozinhe a abobrinha por aproximadamente 10 minutos.  
Depois de pronto, finalize colocando molho de tomate por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16222-abobrinha-italiana-recheada.html>