

# 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://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/16222-abobrinha-italiana-recheada.html>