

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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