

BARQUINHA DE ABOBRINHA RECHEADA COM CARNE MOÍDA

INGREDIENTES

3 abobrinhas

500 g de carne moída

2 dentes de alho picados

1/2 cebola picadinha

salsa

pimenta-do-reino e sal a gosto

100 g de mussarela

100 g de presunto

50 g de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Lave as abobrinhas em água corrente, corte-as na horizontal e retire, com uma colher de sopa, as sementes.

Tempere-as com sal e pimenta-do-reino, lembrando que a carne moída é temperada e já contém sal e a mussarela também.

Refogue a carne moída com os temperos já descritos acima.

Com uma colher vá preenchendo e recheando toda sua abobrinha, uma a uma e cubra com fatias de presunto e mussarela.

Finalize com o queijo parmesão ralado, salpique se preferir pitadas de orégano.

Leve ao forno por aproximadamente 30 a 40 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17264-barquinha-de-abobrinha-recheada-com-carne-moida.html>