ABOBRINHA RECHEADA COM GORGONZONLA

INGREDIENTES

2 abobrinhas italiana

1/4 de queijo gorgonzola

1 pote de cream cheese

20 g de queijo parmesão ralado

1 dente de alho pequeno

MODO DE PREPARO

Corte as abobrinhas ao meio na horizontal, de forma a obter duas partes iguais.

Com uma colher raspe o miolo da abobrinha de forma a obter uma cavidade para recheá-la.

Refogue a poupa da abobrinha com alho e manteiga e reserve até esfriar.

Em uma tigela amasse o gorgonzola e misture com cream cheese e a polpa da abobrinha recheada, misture bem e amasse com um garfo para obter uma pasta bem consistente.

Tempere a gosto.

Recheie a abobrinha com essa pasta, regue azeite e cubra com o parmesão ralado.

Leve ao forno por 15 minutos e está pronta pra servir.

Decore com salsinha japonesa!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17656-abobrinha-recheada-com-gorgonzonla.html