

APERITIVO DE ABOBRINHA COM QUEIJO

INGREDIENTES

2 abobrinhas

250 g de mussarela ralada

2 tomates sem semente picados

1 maço de manjericão

5 colheres (sopa) de azeite

sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Corte as abobrinhas em rodelas grossas.

Aqueça o azeite em uma frigideira e coloque as rodelas da abobrinha para fritar.

Salpique o sal e a pimenta em cima da abobrinha.

Acrescente um fio de água na frigideira e tampe por alguns minutos para cozinhar a abobrinha por dentro.

Quando dourar um lado da abobrinha, vire-a para dourar o outro lado e coloque a mussarela, o tomate picado e uma folhinha de manjericão em cima de cada rodelas de abobrinha.

Tampe a frigideira para derreter o queijo.

Quando derreter o queijo, estará pronta para servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19264-aperitivo-de-abobrinha-com-queijo.html>