

ABOBRINHA RECHEADA COM CARNE MOÍDA

INGREDIENTES

2 abobrinhas de tamanho médio (pode ser a italiana)

500 g de carne moída (patinho, acém)

1 cebola média picada

2 dente de alho picados

1 tomate picado

azeite

sal e pimenta a gosto

100 g de mussarela

MODO DE PREPARO

Lave e higienize bem as abobrinhas.

Corte as pontas e retire o miolo (sementes).

Em uma assadeira, coloque as abobrinha com a parte de dentro viradas para cima, regue com azeite, e tempere com sal e pimenta.

Cubra com papel-alumínio.

Leve ao forno preaquecido a 200° C, até ficarem macias, cerca de 20 a 30 minutos.

Enquanto isso prepare o recheio, em uma panela, refogue no azeite o alho, as cebolas e acrescente a carne moída.

Assim que cozinhar, acrescente os tomates e tempere com sal e pimenta.

Retire as abobrinhas do forno, coloque o recheio de carne e por cima a mussarela.

Volte ao forno até gratinar e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/21506-abobrinha-recheada-com-carne-moída.html>