

BATATA E ABOBRINHA À PARMEGIANA

INGREDIENTES

1 abobrinha grande
2 batatas médias
tomates picados a gosto
pitada de orégano
6 fatias de queijo mussarela
batata palha a gosto
molho de tomate a gosto

MODO DE PREPARO

Corte a abobrinha em tiras finas, com a casca, e leve à frigideira com azeite por mais ou menos 3 minutos cada fatia (a abobrinha tem que ficar mais "mole").

Corte a batata em tiras finas, sem casca, e leve à frigideira com azeite, como com a abobrinha (a batata não deve ficar mole, quando começar a gratinar, pode tirar).

Monte em uma forma de vidro as tiras de abobrinha por baixo, fatias de queijo por cima.

Depois a batata, molho de tomate, tomates picados.

Acrescente orégano a gosto.

Leve ao forno quente por uns 30 minutos, até a batata ficar assada e o queijo, derretido.

Depois de assado, coloque batata palha por cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23235-batata-e-abobrinha-a-parmegiana.html>