ABOBRINHA GRATINADA DA PRI

INGREDIENTES

REFOGADO:

Refogado:2 abobrinhas paulista

2 dentes de alho

1/2 cebola picada

1 caldo de galinha

MOLHO:

Molho:1 lata de creme de leite

2 ovos

1/2 pacote de queijo ralado

200 g de queijo mussarela para gratinar

cebolinha e cheiro-verde para decorar

MODO DE PREPARO

REFOGADO:

Refogado:Em uma panela, frite o alho e a cebola.

Em seguida acrescente a abobrinha cortada em cubos e o caldo de galinha.

Aguarde até que a abobrinha esteja al dente, desligue o fogo e reserve.

MOLHO:

Molho:Bata no liquidificador o creme de leite, os ovos e o queijo ralado.

Em um refratário, coloque a abobrinha e cubra com o molho e forre com o queijo mussarela.

Salpique cebolinha e cheiro-verde por cima.

Leve ao forno por 15 minutos.

Bom apetite!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25321-abobrinha-gratinada-da-pri.html