

ABOBRINHA COM RICOTA

INGREDIENTES

3 abobrinhas
12 colheres (sopa) de ricota
pimenta-do-reino a gosto
sal a gosto
noz-moscada a gosto
manjerição a gosto
2 colheres (sopa) requeijão light
couve fatiada bem fininha
queijo (provolone, parmesão ou muçarela) para cobertura

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Numa vasilha, misture a ricota com o requeijão.

Junte o manjerição picado e adicione aos poucos o sal, a pimenta e a noz-moscada, provando de vez em quando.

Recheie as abobrinhas com a ricota temperada, adicione a couve sobre o recheio e, sobre a couve, adicione o queijo.

Ponha para assar por 20 minutos, no forno preaquecido a 220°C.

Sirva com um rabisco de azeite e com um bom vinho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27399-abobrinha-com-ricota.html>