

ABOBRINHA COM RICOTA

INGREDIENTES

3 abobrinhas

12 colheres (sopa) de ricota

pimenta-do-reino a gosto

sal a gosto

noz-moscada a gosto

manjericão 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 manjericão 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://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/27399-abobrinha-com-ricota.html>