

# ABOBRINHA À PIZZAIOLO

## INGREDIENTES

1 abobrinha grande  
1/2 cebola roxa  
1 tomate  
1 colher de chá de maionese light  
1 fatia de bacon  
mussarela ralada  
pimenta-do-reino  
1 pitada de sazón  
1 pitada de sal  
orégano  
manjericão  
salsinha  
cebolinha

## MODO DE PREPARO

Corte as abobrinhas em rodela de mais ou menos 1 centímetro de espessura e espalhe em uma forma untada com óleo.

Tire os caroços do tomate e corte-o em pedaços bem miúdos.

Corte a cebola em cubos bem pequenos.

Em um recipiente junte o tomate, a cebola e a colher de chá bem cheia com maionese light, misture bem.

Depois de tudo bem misturado junte todos os temperos à gosto e mexa bem até ficar bem homogêneo.

Com uma colher pequena, cubra as abobrinhas com a mistura do tomate, cebola e os temperos.

Jogue por cima a mussarela ralada sem exageros.

Por fim corte a fatia do bacon em pedaços pequenos e finalize colocando um pedacinho em cada rodela de abobrinha.

Coloque no forno preaquecido e mantenha em 200°C por 20 a 25 minutos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28556-abobrinha-a-pizzaiolo.html>