

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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