

ABOBRINHA ÁRABE

INGREDIENTES

2 abobrinhas
300 g carne moída
1/2 cebola picadinha
alho e sal
tomate cereja picado em 4
2 colheres de sopa de tahine
8 fatias de muçarela
queijo parmesão para salpicar em cima

MODO DE PREPARO

Partir as abobrinhas ao meio, retirar o miolo e reservar.
Cozinhar as abobrinhas na água fervendo com sal até ficar ao dente, retirar.
Refogar a carne moída com azeite, cebola, alho e sal.
Quando estiver cozida, acrescentar o tomate e logo em seguida o tahine, misturar bem.
Rechear as abobrinhas com esse recheio.
Cobrir com a muçarela e salpicar o parmesão.
Levar ao forno somente para gratinar.
Servir com azeite.
Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29724-abobrinha-arabe.html>