

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>