

OMETELE LIGHT DE FORNO COM ABOBRINHA – BAVARESCO

INGREDIENTES

1 abobrinha grande cortada em cubos pequenos

5 ovos

1 cenoura média ralada

1 cebola média picada

sal a gosto

salsinha e cebolinha a gosto

2 colheres de requeijão light

1 colher de sobremesa de fermento

1 colher sopa queijo ralado light

MODO DE PREPARO

Lave e tire a casca da abobrinha, cortando em pequenos cubos, reserve.

Bata os 5 ovos e adicione, cebolinha, sal, salsinha, cenoura, cebola e o requeijão light e bata até misturar tudo.

Adicione a abobrinha na mistura.

Adicione o fermento e misture com cuidado por 15 segundos.

Em uma forma, untada de manteiga e farinha, adicione a mistura.

Coloque o queijo ralado por cima.

Leve ao forno baixo por, aproximadamente, 30 minutos ou até ficar crocante a parte de cima.

Sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29755-ometele-light-de-forno-com-abobrinha-bavaresco.html>