

ABOBRINHA CREMOSA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 250 g de farinha de trigo

150 g de margarina

1/2 copo de iogurte

1 ovo

sal a gosto

RECHEIO:

Recheio: 2 abobrinhas

2 colheres de sopa de cebola

2 colheres de sopa de azeite

1 xícara de cebolinha

1/2 pimentão vermelho

1 pacote de creme de queijo

150 ml de leite

1 colher de sopa de farinha de trigo

220 g de queijo prata

3 colheres de sopa de parmesão ralado

temperos a gosto

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Em uma panela, aqueça o azeite e refogue a cebola.

Junte o pimentão picado e deixe murchar.

Acrescente as abobrinhas raladas, a cebolinha e temperos (como pimenta, orégano e etc), a seu gosto.

Em seguida, cozinhe por aproximadamente 3 minutos.

Dissolva o creme de queijo e a farinha no leite.

Acrescente a mistura no recheio e deixe cozinhar por mais 3 minutos.

Tire do fogo, acrescente o queijo prato ralado e reserve.

MASSA:

Massa: Em um recipiente, coloque a farinha (reservando um pouco para os outros passos), a margarina, o iogurte, o ovo levemente batido e sal a gosto.

Misture todos os ingredientes com as mãos, até dar o ponto.

Se necessário, acrescente mais farinha.

Abra, então a massa dentro de uma assadeira redonda de fundo falso (não precisa untar).

Adicione o recheio.

Salpique o queijo ralado e leve ao forno, preaquecido a 180°C por 45 minutos.

Sirva-se em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29922-abobrinha-cremosa.html>