ABOBRINHA DELICIOSA À PARMEGIANA

INGREDIENTES

3 abobrinhas médias

200 g de presunto

300 g de queijo mussarela

1 sachê de molho de tomate

1 caixinha de creme de leite

1 ovo

farinha de rosca para empanar

azeitona e milho (opcional)

orégano a gosto

queijo parmesão ralado

temperos a gosto

MODO DE PREPARO

Bata o ovo com um pouquinho de sal.

Pique a abobrinha em rodelas não muito grossas.

Passe as rodelas de abóbora no ovo e na farinha de rosca e frite em óleo quente.

Escorra em papel toalha e reserve.

Faça o molho de tomate e tempere a gosto.

Acrescente o milho e a azeitona, quando desligar o fogo coloque o creme de leite e mexa até se misturar com o molho completamente.

Em um refratário coloque as abobrinhas fritas, pode colocar as rodelas por cima umas das outras pra não ficar muito baixo na forma, o presunto, a mussarela e regue com o molho.

Polvilhe o queijo ralado e orégano e leve para gratinar por aproximadamente 15 minutos.

Sirva em seguida.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30261-abobrinha-deliciosa-a-parmegiana.html