

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 rodela não muito grossas.

Passa as rodela 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 rodela 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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