

MINI PIZZA DE ABOBRINHA

INGREDIENTES

1 abobrinha grossa
1/2 lata de extrato de tomate
1 tomate
1 cebola roxa
100 g de mussarela ou queijo branco
orégano, sal, azeite e pimenta do reino a gosto

MODO DE PREPARO

Corte a abobrinha em rodela (1cm).

Unte uma forma com um pouco de azeite.

Coloque as rodela de abobrinha, salpique sal, pimenta do reino e um fio de azeite por cima delas.

Coloque no forno preaquecido a 200°C, por 5 minutos, vire todas as rodela e deixe mais 5 minutos.

Retire do forno, coloque o molho de tomate, a rodela de tomate, a cebola roxa, a mussarela ou o queijo branco e o orégano.

Leve ao forno novamente só até derreter o queijo.

Sirva ainda quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30669-mini-pizza-de-abobrinha.html>