

ABOBRINHAS RECHEADAS

INGREDIENTES

3 abobrinhas médias
1 colher (sopa) de margarina
1 cebola média picada
1 caixa de creme de leite
100 g queijo parmesão
pimenta-do-reino branca a gosto (opcional)
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Lave as abobrinhas, corte as extremidades e parta-as ao meio no comprimento.

Cozinhe-as "al dente".

Com uma colher retire o miolo, formando canoas e reserve.

Em uma panela refogue a cebola na margarina, acrescente o sal, a pimenta e o miolo das abobrinhas.

Refogue um pouco mais desmanchando.

Adicione o creme de leite e o queijo parmesão, misture bem e prove o tempero.

Recheie as abobrinhas, polvilhe parmesão e leve ao forno para gratinar. Sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31485-abobrinhas-recheadas.html>