

ABOBRINHA CROCANTE

INGREDIENTES

2 abobrinhas não muito grossas
farinha de milho preferencialmente flocada
azeite
sal
temperos a gosto

MODO DE PREPARO

Fatie as abobrinhas em rodelas bem finas.

Num prato a parte, misture a farinha de milho ao sal e aos temperos de sua preferência.

Em seguida, passe cada rodelas de abobrinha no azeite e depois na farinha de milho temperada para 'empanar'.

Coloque as rodelas numa assadeira sem colocar uma por cima da outra e leve ao forno até que elas sequem (aproximadamente 50 minutos).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31526-abobrinha-crocanter.html>