

ABOBRINHA RECHEADA COM 2 QUEIJOS LIGHT

INGREDIENTES

2 abobrinhas médias ou grandes

350 g de ricota

400 g de queijo fresco

4 dentes de alho amassado ou 1 colher (sopa) alho picado pronto

1 cebola grande bem picada ou 1 colher (sopa) cebola pronta picada

MODO DE PREPARO

Corte as abobrinhas ao meio e retire o miolo até ficar funda, com muito cuidado para que não estrague.

Coloque para cozinhar em fogo médio por 10 minutos ou até murchar.

Refogue o miolo da abobrinha com o alho e a cebola. Em seguida, coloque o queijo fresco e o orégano. Deixe cozinhar de 5 a 10 minutos ou até o queijo fresco amolecer. Em seguida, misture a ricota e deixe no fogo baixo por mais 5 minutos.

Coloque o recheio nas abobrinhas até encher e, em seguida, leve ao forno por mais 20 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31931-abobrinha-recheada-com-2-queijos-light.html>