

ABOBRINHA RECHEADA COM CARNE SECA

INGREDIENTES

400 g de carne seca cozida e desfiada

2 abobrinhas grandes

1/2 cebola picada

150 g de requeijão cremoso

azeite de oliva para refogar

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola em um pouco de azeite, acrescente a carne seca e deixe refogar um pouco.

Em seguida, misture o requeijão e reserve.

Corte as abobrinhas em pedaços (aproximadamente dois dedos de espessura) e retire parte do miolo com uma colher.

Em um recipiente untado, coloque as abobrinhas e adicione o recheio de carne seca em cada uma delas.

Leve ao forno preaquecido por 10 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32040-abobrinha-recheada-com-carne-seca.html>