

TIGELADA DE ABOBRINHA DA D. MATILDE

INGREDIENTES

2 a 3 abobrinhas verdes frescas

1 colher de sopa bem cheia de manteiga ou margarina

2 a 3 colheres de sopa de farinha de rosca

2 ovos batidos em neve

alho

cebola a gosto (picadinho)

cheiro verde picadinho

queijo ralado

MODO DE PREPARO

Lavar bem as abobrinhas e ralar no lado grosso do ralo.

Refogar com o alho, a cebola e o cheiro verde, reserve. Bata os ovos em neve e misture com a abobrinha refogada.

Misture a farinha de rosca e a margarina ou manteiga.

Coloque tudo em um refratário, cubra com uma fina camada de farinha de rosca e depois outra camada fina de queijo ralado.

Leve ao forno já quente por 15 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32995-tigelada-de-abobrinha-da-d-matilde.html>