

ABOBRINHA RECHEADA COM RICOTA

INGREDIENTES

2 abobrinhas grandes
1 maço de espinafre
400 g de ricota
3 dentes de alho amassados
1 cebola grande
orégano ou manjeriço para temperar
óleo para untar

MODO DE PREPARO

Numa panela, coloque um fundinho de água e cozinhe o espinafre até murchar.

Em seguida, pique o espinafre em 8 partes, sendo 4 em cada lado para que não fique pedaços grandes.

Em seguida, pegue as abobrinhas, cortem-nas ao meio e, com uma colher, tire o miolo das abobrinhas com cuidado para que não estraguem-na.

Refogue o miolo das abobrinhas com alho e cebola. Se preferir, refogue com uma colher (sopa) de alho e cebola picados.

Em seguida, acrescente o espinafre e a ricota amassada. Misture bem até que fique misto.

Cozinhe as metades das abobrinhas em fogo médio até murchar.

Recheie as abobrinhas até encher. Se preferir, coloque queijo ralado por cima.

Coloque no forno e deixe durante 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33349-abobrinha-recheada-com-ricota.html>