

# MACARRÃO DE ABOBRINHA

## INGREDIENTES

1 abobrinha grande  
1 tablete de caldo de carne  
1 dente de alho amassado  
azeite  
50 g de mussarela ralada

## MODO DE PREPARO

Rale a abobrinha no ralo grosso só no sentido de cima para baixo, até aparecer o miolo.

Coloque numa panela com água e o tablete de caldo de carne, cozinhe por 10 minutos. Retire da panela escorra e jogue água fria.

Coloque um fio de azeite na panela, a abobrinha e a mussarela.

Deixe alguns minutinhos só para mussarela derreter um pouco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33634-macarrao-de-abobrinha.html>