

ABÓBORA ASSADA COM TOMATE SECO

INGREDIENTES

- 1 abóbora paulista pequena cortada ao meio
- 3 tomates secos picados
- 1 colher de sopa de azeite (usei o de tomate seco)
- 3 colheres de sopa de cream cheese
- sal e pimenta-do-reino a gosto
- flor do sal com manjeriço para polvilhar

MODO DE PREPARO

- Retire todas as sementes da abóbora, tempere com sal e pimenta.
- Leve ao forno preaquecido a 180°C por 30 minutos ou até que estejam macias.
- Misture os tomates, o cream cheese e o azeite.
- Recheie as abóboras com a mistura e volte ao forno por mais 10 minutos.
- Polvilhe a flor do sal e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37143-abobora-assada-com-tomate-seco.html>