

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 manjericão para polvilhar

MODO DE PREPARO

Retire todas as sementes da abóbora, tempere com sal e pimenta.

Leve ao forno preaquecido a 180ºC 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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