

ABOBRINHA RECHEADA COM SHITAKE

INGREDIENTES

3 abobrinhas médias
1 bandeja de shitake fresco
cebolinha a gosto
1 xícara de café de shoyu
1 colher de sopa de manteiga
azeite a gosto
pimenta-do-reino a gosto
sal a gosto
parmesão ralado

MODO DE PREPARO

ABOBRINHA:

Abobrinha:Primeiro corte a abobrinha de ponta a ponta, fazendo uma canoa com ela, pegue uma colher e tire o recheio deixando-a um barquinho

Coloque as fatias em uma forma de vidro e regue com azeite a gosto, sal e pimenta-do-reino.

Leve ao forno em temperatura média por alguns minutos até ela amolecer levemente.

SHITAKE:

Shitake:Em uma frigideira acrescente a manteiga e deixe derreter.

Pique o shitake em fatias e acrescente a manteiga, refogando-o.

Coloque o recheio retirado da abobrinha bem picado e o shoyu.

Deixe refogar e amolecer, acrescente a cebolinha.

RECHEANDO:

Recheando:Retirar do forno a abobrinha e recheá-la com o shitake e salpicar com parmesão.

Levar ao forno novamente para gratinar o parmesão e colocar um pouco de cebolinha fresca para a finalização.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38126-abobrinha-recheada-com-shitake.html>