

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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