

ESPAGUETE DE ABOBRINHA AO MOLHO BOLONHESA

INGREDIENTES

1 abobrinha bem grande

250 g de carne moída

1 lata de molho de tomate

salsinha

sal

pimenta

1/4 xícara de mussarela ralada

quanto baste de queijo parmesão ralado

quanto baste de manjericão

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho:Em uma panela, doure a carne moída, mexendo sempre para desfazer os pedaços grandes.

Quando a carne estiver dourada e bem sequinha, acrescente a lata de molho de tomate, sal, pimenta, uma parte do manjericão.

Deixe levantar fervura para que o molho engrosse um pouco.

MONTAGEM:

Montagem:Cubra o fundo de uma assadeira de vidro média com os filetes de abobrinhas cozidas.

Por cima coloque o molho, salpique a mussarela e leve ao forno preaquecido por 35 minutos, até que gratine.

Sirva com parmesão e manjericão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/38269-espaguete-de-abobrinha-ao-molho-bolonhesa.html>