

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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