

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 ferver 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>