

ASSADO DE ABOBRINHA

INGREDIENTES

4 abobrinhas médias picadas
2 ovos batidos
1 xícara (chá) de miolo de pão francês picado e umedecido em leite
4 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
1/2 cebola ralada
1 colher (sopa) de óleo
1/2 xícara (chá) de cheiro-verde picado
sal a gosto
margarina para untar

MODO DE PREPARO

Em uma panela, em fogo médio, ferva as abobrinhas em pouca água até amaciar.

Escorra e amasse levemente com um garfo.

Acrescente os ovos, o miolo de pão umedecido, 2 colheres (sopa) do queijo ralado, a cebola, o óleo, o cheiro-verde, tempere com sal e misture bem.

Coloque em um refratário médio untado e polvilhe com o restante do queijo ralado.

Leve ao forno, médio, preaquecido, por 20 minutos e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38548-assado-de-abobrinha.html>