

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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