

ABOBRINHA RECHEADA COM TOMATE AZEITONA E RICOTA AO MOLHO DE QUEIJO

INGREDIENTES

1 abobrinha grande bem lavada
1 tomate grande bem picadinho
azeitonas picadinhas
1/2 caixinha de creme de leite
1 xícara de leite
1 colher(sopa) manteiga
1/2 cebola picadinha
100 g de ricota ralada
1 colher (sopa) de requeijão cremoso
1 colher de azeite
sal
pimenta-do-reino

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho:Doure a cebola na manteiga, acrescente o leite, um pouco de sal e mexa.

Ao ferver acrescente o requeijão e mexa, deixe engrossar um pouco, veja o sal.

Depois acrescente o creme de leite e mexa.

Bem quente cubra as abobrinhas ao seu gosto e sirva!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39298-abobrinha-recheada-com-tomate-azeitona-e-ricota-ao-molho-de-queijo.html>