

ABOBRINHAS “FINAS” ASSADAS DA KÁTIA

INGREDIENTES

- 1 abobrinha italiana bem gordinha.
- 1/2 gomo de linguiça calabresa moída ou picadinha.
- 200 g de muçarela ralada ou picadinha.
- 50 ml de água.
- Orégano a gosto.
- Sal a gosto.
- Azeite a gosto.

MODO DE PREPARO

- Lave a abobrinha muito bem com água, sabão e uma escova para alimentos.
- Elimine as duas pontas da abobrinha e corte o restante em rodela de aproximadamente 1 centímetro.
- Tempere-as com pouco de sal e monte-as em um refratário de vidro.
- Coloque em cima das rodela a calabresa moída e o orégano.
- Leve o refratário para assar com 50 ml de água coberto com papel alumínio e deixe 15 minutos em forno médio para que a abobrinha cozinhe e a água seque.
- Retire o papel alumínio e cubra as abobrinhas com muçarela e retorne ao forno baixo para que o queijo derreta.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41169-abobrinhas-finas-assadas-da-katia.html>