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 rodelas de aproximadamente 1 centímetro.

Tempere-as com pouco de sal e monte-as em um refratário de vidro.

Coloque em cima das rodelas 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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