ABROBINHAS RECHEADAS

INGREDIENTES

8 abrobinhas inteiras

1 pepino em conserva

200 g de queijo ou requeijão cremoso

1 litro de água

3 colheres de sopa de óleo

3 colheres de sopa de salsinha picadinha

3 colheres de sopa de vinagre

sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Lave bem as abobrinhas, enxugue e corte as pontas. Leve ao fogo com água temperada com sal, vinagre e a metade da salsinha.

Deixe cozinhar até que fiquem macias, porém, crocantes. Escorra e deixe esfriar. Coloque o queijo em uma vasilha acrescente, lentamente, o óleo misturando bem. Junte o restante da salsinha e algumas rodelas de pepino. Tempere a gosto com sal e pimenta, corte as abobrinhas ao meio (sentido do comprimento) e retire a polpa com uma colher. Recheie com a mistura de queijo e enfeite com as rodelas de pepino que sobraram.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43466-abrobinhas-recheadas.html