

ABOBRINHA RECHEADA COM QUALHADA

INGREDIENTES

1 kg de abobrinha já lavada e tirada o miolo

1/2 kg de carne moída já refogada com sal e pimenta-do-reino

1/2 xícara (chá) de arroz já lavado

1 litro e 1/2 de coalhada

1 ovo

sal a gosto para coalhada e para carne

1/2 litro de água

MODO DE PREPARO

Misturar a carne já refogada com o arroz cru, recheiar as abobrinhas, reserve.

Em uma panela colocar a coalhada com sal, separado em uma vasilha bater o ovo bem batido e colocar em cima da coalhada, misturar muito bem, colocar 1/2 litro de água em cima da coalhada.

Levar ao fogo sempre mexendo, sem parar para não coagular.

Colocar as abobrinhas em uma panela com água e deixar ficar meio cozida.

Depois tire da água e coloque na coalhada fervendo, até terminar de cozinhar, mais ou menos 20 minutos.

Esta é uma comida libanesa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46893-abobrinha-recheada-com-qualhada.html>