ABOBRINHA ESPECIAL AO FORNO

INGREDIENTES

2 abobrinhas cortadas em cubos

1 cebola picada

1 tomate picado sem pele e sem semente

1 cenoura pequena ralada

½ pimentão verde

Milho verde (a gosto)

Ervilhas (a gosto)

Azeitonas picadas (a gosto)

Mortadela picada em cubos (a gosto)

2 ovos batidos

1 pitada de pimenta-do-reino

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque um pouco de óleo e dê uma leve fritada na cebola.

Acrescente a abobrinha em cubos, o tomate picado e a cenoura ralada.

Tempere a gosto com sal e pimenta-do-reino e deixe refogar por alguns minutos.

Depois de refogado, desligue o fogo e acrescente o milho, a ervilha e as azeitonas picadas, e a mortadela misturando bem.

Coloque em um pirex e reserve.

Bata os 2 ovos e coloque por cima da abobrinha já no pirex.

Coloque algumas rodelas de pimentão por cima.

Coloque no forno até que os ovos batidos estejam cozidos e dourados.

Sirva com arroz branco e uma salada verde.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49241-abobrinha-especial-ao-forno.html