

# 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 rodela 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>