

ABOBRINHAS RECHEADAS COM QUEIJO

INGREDIENTES

3 abobrinhas italianas médias

2 dentes de alho amassados

1 cebola pequena picada

1 copo de requeijão, ou queijo cremoso

Pimenta-do-reino

sal

50 g de parmesão ralado

Óleo ou azeite de oliva para refogar

MODO DE PREPARO

Lave as abobrinhas, corte ao meio e retire a polpa com uma colher com cuidado para não quebrá-las, depois tire as pontinhas com a faca.

Fervente as abobrinhas na água com sal até ficarem "al dente".

Enquanto isso prepare o recheio: refogue o alho com a cebola sem tostar.

Junte ao refogado a polpa da abobrinha e deixe secar o líquido que se solta.

Tempere com a pimenta, e um pouco de sal.

Já fora do fogo, acrescente o requeijão.

Recheie as abobrinhas , coloque em um refratário, polvilhe o parmesão e leve para gratinar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50890-abobrinhas-recheadas-com-queijo.html>