

# 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 o 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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