ABOBRINHA GRATINADA COM CARNE MOÍDA

INGREDIENTES

40 grs de carne moída

1 abobrinha

1 dente de alho pequeno (ralado)

1 colher de sobremesa de cebola (ralada)

Sal e Pimenta-do-reino a gosto

1/4 de tomate sem sementes picado

1 colher de sobremesa de molho de tomate

1 colher de sobremesa de cream cheese light

1 colher de sopa de queijo minas padrão light (ralado)

1 fio de azeite de oliva

MODO DE PREPARO

Tempere a carne moída com sal e pimenta-do-reino a gosto e reserve.

Lave bem a abobrinha e com água, sabão e seque.

Corte a abobrinha ao meio no sentido do comprimento e corte as pontas.

Retire o miolo da abobrinha com auxilio de uma colher de sobremesa com bastante cuidado e reserve. Só utilizei uma parte da abobrinha.

Reserve o miolo.

Em uma panela aquecida coloque um fio de azeite, doure o alho, a cebola e acrescente a carne moída deixe refogar ate mudar de cor em seguida acrescente o tomate, o miolo da abobrinha e o molho de tomate e um pouco de água.

Cozinhe até que fique bem sequinha e o miolo da abobrinha esteja macio.

Acrescente o cream cheese e desligue o fogo.

Recheie a abobrinha e leve ao forno preaquecido a 180°C, coberto com papel alumínio por 20 minutos ou até que esteja macia.

Retire o papel alumínio, e polvilhe o queijo ralado;

Leve novamente ao forno para gratinar por 10 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51279-abobrinha-gratinada-com-carne-moida.html