ABOBRINHA RECHEADA DE PANELA DE PRESSÃO

INGREDIENTES

4 aborinha italiana

2 dentes de alho

3 colheres de óleo

2 cubinho de caldo de carne

500 g de carne moída

100 g de azeitona

Sal e pimenta a gosto

Cheiro verde a gosto

Meio sache de molho de tomate pronto

MODO DE PREPARO

Corte uma fatia fina da abobrinha de cumprido, para que possa tirar a semente com uma colher média,va tirando bem devagar girando a colher para não furá-la, reserve as tampinhas da abobrinha.

Tempere a carne com o alho amassado, o óleo, o sal, a azeitona, o cheiro verde e a pimenta, mexa bem.

Encha as abóboras, tampe as com as tampinhas delas e coloque 2 palitos de dente de cada lado, coloque na panela de pressão encaixando-as bem pertinho uma da outra.

Jogue o molho, dissolva os caldos de carne em 1 copo de água morna jogue na panela. Depois que a panela pegar pressão, abaixe o fogo e cozinhe por 5 minutos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53716-abobrinha-recheada-de-panela-de-pressao.html