

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 comprimento, para que possa tirar a semente com uma colher média, vá 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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