STROGONOFF NA ABOBRINHA

INGREDIENTES

2 abobrinhas

Um pote de requeijão cremoso

Queijo mussarela

Cebola picada

Tomate picado

500 gramas de carne alcatra

Batata palha

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Primeiramente, refogue a cebola e o tomate com azeite ou óleo, apos acrescente a carne picada em cubos pequenos, tempere a gosto

Corte as duas abobrinhas ao meio, retirando parte do interior

Depois da carne pronta e temperada, acrescente o requeijão e algumas fatias de queijo para fazer com que o molho fique mais “grossinho” para por na abobóra

Depois de chegar ao ponto, retire as aboboras e recheie com o strogonoff, adicionando batata palha por cima e apos o queijo

Coloque no forno até o queijo dar uma gratinada

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6399-strogonoff-na-abobrinha.html