

ABOBRINHA RECHEADA

INGREDIENTES

500g de carne moída
4 abobrinhas
1/2 pimentão amarelo picado
1/2 pimentão verde picado
2 tomates picados sem sementes
1 cebola pequena picada
4 dentes de alho
3 colheres (chá) de azeite
1 sachê de tempero pronto sabor de carne
1/2 colher (chá) de orégano
1 pitada de sal
1 colher (sopa) de azeite
250 gramas de mussarela ralada

MODO DE PREPARO

Em uma panela adicione o azeite, a cebola picada e o alho amassado e doure

Adicione a carne moída e mexa

Quando a carne começar a ficar mais coradinha, adicione os temperos e continue mexendo até refogar e a água secar

Quando a carne moída estiver bem sequinha, desligue o fogo e adicione os pimentões picados e tomate

Abra as abobrinhas no meio e com o auxílio de uma colher, retire um pouco do recheio da abobrinha e reserve

Pique as abobrinhas que foram removidas e misture à carne moída

Use 2 colheres de azeite para molhar as abobrinhas por dentro e adicione o recheio de carne moída

Cubra com queijo e leve ao forno médio por 15 minutos

Dica

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/12266-abobrinha-recheada.html>