

ABOBRINHA COM QUEIJO

INGREDIENTES

1 abobrinha lavada e cortada com casca
2 dentes de alho amassados
1 colher (sopa) cheia de manteiga
150 ml de leite
sal e pimenta-do-reino a gosto
1 colher (sopa) de maisena ou farinha de trigo
cheiro-verde, tomate, cebola, pimentão e manjerição a gosto
50 g de parmesão ralado
200 g de mussarela fatiada
orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Ferva meio litro de água

Em um recipiente, coloque a abobrinha cortada e despeje a água fervida por cima; deixe por 10 minutos e depois escorra

Pincele um refratário com azeite de oliva

No refratário, organize a abobrinha levemente amolecida com o tomate, cebola e pimentão cortados

Em uma panela, adicione a manteiga e o alho amassado; leve ao fogo para refogar

Junto com o refogado, adicione a maisena ou farinha de trigo; mexa como se fosse fazer uma farofa

Feito isto, adicione o leite e mexa até formar um creme em fogo baixo; se você perceber que é necessário, pode adicionar mais um pouco de leite

Adicione o queijo parmesão e um pouco de orégano ao creme e mexa mais um pouco em fogo baixo

Depois do creme pronto, despeje no refratário por cima da abobrinha com os outros ingredientes

Cubra o creme com as fatias de mussarela

Coloque umas folhas de manjerição por cima e leve ao forno por 30 minutos a 180

Caso não queira ferver a água e jogar por cima da abobrinha, você pode colocá

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/10191-abobrinha-com-queijo.html>