

# 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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