

ESPAGUETE DE ABOBRINHA À BOLONHESA

INGREDIENTES

1 abóbora verde (aprox. 2 kg)
1 cebola grande
500 g de carne moída
1 pacote de molho de tomate tradicional
300 g de queijo mussarela
sal, pimenta-do-reino e calabresa a gosto

MODO DE PREPARO

Com um ralador para espaguete de legumes, desfie a abobrinha e coloque para cozinhar em água fervente por 3 minutos, escorra

Em uma frigideira, frite a cebola e a carne moída e acrescente o molho de tomate, sal e pimenta a gosto

Com a abobrinha já escorrida, acrescente o sal e o azeite a gosto

Coloque em um prato a abobrinha, cubra com o molho à bolonhesa, salpique o queijo mussarela e sirva

Bom apetite

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2153-espaguete-de-abobrinha-a-bolonhesa.html>