

ABÓBORA RECHEADA

INGREDIENTES

1 mini-abóbora (mas pode ser outras variedades)

200 g de carne moída já refogada

1 colher (sopa) de azeite

MODO DE PREPARO

Corte o topo da abóbora (cuidado para não se cortar) com o auxílio de uma faca

Coloque o recheio de carne moída (pode ser outras opções como frango e carne seca)

É importante que o recheio seja úmido

Coloque o azeite na superfície e leve para assar a 160º C por 30 minutos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/233-abobora-recheada.html>