

# STROGONOFF NA ABOBRINHA

## INGREDIENTES

2 abobrinhas

Um pote de requeijão cremoso

Queijo mussarela

Cebola picada

Tomate picado

500 gramas de carne alcatra

Batata palha

Sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Primeiramente, refogue a cebola e o tomate com azeite ou óleo, após acrescente a carne picada em cubos pequenos, tempere a gosto

Corte as duas abobrinhas ao meio, retirando parte do interior

Depois da carne pronta e temperada, acrescente o requeijão e algumas fatias de queijo para fazer com que o molho fique mais "grossinho" para por na abobóira

Depois de chegar ao ponto, retire as aboboras e recheie com o strogonoff, adicionando batata palha por cima e após o queijo

Coloque no forno até o queijo dar uma gratinada

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/6399-strogonoff-na-abobrinha.html>