



## Abobrinha ao forno com mussarela

[www.receitasdafia.com/receitas/abobrinha-ao-forno-com-mussarela](http://www.receitasdafia.com/receitas/abobrinha-ao-forno-com-mussarela)

Experimente essa deliciosa abobrinha gratinada em apenas 35 min! [Abobrinha ao forno com mussarela](http://www.receitasdafia.com/receitas/abobrinha-ao-forno-com-mussarela)

 35 min

 3 porções

### Ingredientes

- 1 abobrinha cortada em rodela
- 1 cebola picada
- 1 dente de alho amassado
- 400 gramas de mussarela ralada
- Sal a gosto
- Orégano a gosto
- Pimenta a gosto
- Azeite a gosto

### Modo de Preparo

1. Reúna todos os ingredientes
2. Unte um refratário com azeite e coloque uma camada de abobrinha
3. Em seguida, adicione a cebola, o sal, o orégano, a mussarela, a pimenta e o alho
4. Repita o processo de camadas, finalizando com mussarela por cima
5. Cubra o refratário com papel alumínio e leve ao forno pré-aquecido a 180°C por 15 minutos
6. Retire o papel alumínio e deixe assar por mais 7 minutos
7. Seu prato está pronto para servir. Bom apetite!

[www.receitasdafia.com](http://www.receitasdafia.com)