



Abobrinha recheada com carne moída

www.receitasdafia.com/receitas/abobrinha-recheada-com-carne-moída

Já experimentou essa deliciosa receita de abobrinha recheada com carne moída? Confira a receita passo a passo!

Abobrinha recheada com carne moída

 40min

 5 porções

Ingredientes

- abobrinhas cortadas ao meio no sentido do comprimento
- azeite
- 1 cebola picada
- alho picados a gosto
- 500 carne moída
- pimentão picado a gosto
- 1 tomate grande picado
- molho de tomate
- Sal e cheiro verde a gosto
- 250 muçarela

Modo de Preparo

1. Corte as abobrinhas e reserve.
2. Aqueça o azeite e refogue a cebola e o alho até dourar.
3. Junte a carne e refogue.
4. Adicione o pimentão, o tomate e o molho, tempere com sal e cheiro verde a gosto e deixe ferver até obter um molho encorpado.
5. recheie as metades de abobrinha, coloque em refratário untado e cubra com a muçarela.
6. Leve ao forno preaquecido (180 °C) por cerca de 30 minutos ou até gratinar.

www.receitasdafia.com