



Espaguete com Abobrinha

www.receitasdafia.com/receitas/espaguete-com-abobrinha

Adicione um toque de leveza e frescor ao seu prato de espaguete clássico, acrescentando deliciosos pedaços de abobrinha e um toque de ervas e pimentas aromáticas. Todos vão adorar essa receita!

Espaguete com Abobrinha

 40 min

 4 porções

Ingredientes

- 1/2 xícara (chá) de azeite de oliva
- 400 gr de [abobrinha](#) em rodelas médias
- 1 pimenta [dedo-de-moça](#) sem sementes em fatias
- 1 pimenta-de-cheiro em rodelas
- 2 dentes de alho em fatias finas
- 1/2 xícara (chá) de folhas de [manjerição](#)
- Sal a gosto
- 300 gr de [espaguete](#)
- 200 gr de abobrinha em rodelas finas
- 70 gr de [provolone](#) ralado fino misturado
- 30 gr de [parmesão](#) ralado fino

Modo de Preparo

1. Aqueça o azeite e refogue a abobrinha até dourarem (uns 10 minutos).
2. Adicione as pimentas, o alho e o manjerição, misture rapidamente e retire do fogo.
3. Transfira a mistura para o copo do liquidificador, tempere com sal a gosto (lembre que os queijos já contêm sal) e bata até obter uma pasta (1 minuto). Reserve.
4. Cozinhe o espaguete em 3 litros de água fervente com sal até atingir o ponto desejado.
5. Enquanto isso, aqueça a colher de azeite e frite os 200 g de abobrinha até grelharem.
6. Escorra o espaguete (reserve um pouco da água do cozimento) e adicione-o à panela com a abobrinha grelhada (abaixe o fogo).
7. Agregue a pasta de abobrinha e um pouco da água do cozimento, misturando até aquecer bem.
8. Acrescente a mistura de queijos aos poucos e mexa até incorporar.