

Abobrinha Recheada com Ricota



Ingredientes

3 abobrinha menina ou italiana

½ ricota

1 cebola picada

5 tomates picados

salsinha

Pimenta calabresa

sal

azeite

óleo

Modo de fazer

Corte as abobrinhas em pedaços/rodela de +/- 4 a 5 centímetros. Retire a polpa formando anéis. Em um bowl amasse a ricota com um garfo e tempere com o sal, a pimenta calabresa, o azeite e salsinha picada (a gosto). Recheie cada um dos anéis.



Em uma panela refogue a cebola no óleo até ficar translúcida. Acrescente o tomate e deixe cozinhar até começar a murchar. Tempere com sal e pimenta moída na hora.

Coloque o molho sobre cada uma das abobrinhas. Cubra o refratário com papel alumínio e leve ao forno médio por aproximadamente 20 minutos.

