

Abobrinha Recheada com Cream Cheese



Ingredientes

2 abobrinhas médias
2 colheres (sopa) de azeite
2 dentes de alho picados
1 cebola grande picada
3 tomates sem pele e sem sementes picados em cubos
2 colheres (sopa) de manjeriço fresco
1 embalagem de cream cheese light
sal e pimenta a gosto
2 colheres (sopa) de parmesão ralado

Modo de fazer

Corte as abobrinhas ao meio no sentido do comprimento. Retire a polpa e reserve. Cozinhe as abobrinhas em água fervente com um pouco de sal, até que fiquem al dente (cuidado para não cozinhar demais e ficar muito mole). Em uma panela, refogue no azeite a cebola e o alho até dourar. Acrescente a polpa da abobrinha, o tomate e o manjeriço e deixe cozinhar. Desligue o fogo, coloque o cream cheese e tempere com sal e pimenta. .

Recheie as abobrinhas, cubra com o parmesão ralado e leve ao forno para gratinar até que fiquem douradas.