



## Abobrinha recheada



**Rendimento**

12 porções



**Tempo de preparo**

01:10

## Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Abobrinha	4 unidades grandes	1,2 kg
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	1 colher (sopa)	15 ml
Patinho bovino (moído)	2 xícaras e meia (chá)	500 g
Molho de tomate AJINOMOTO®	1 xícara e meia (chá)	300 ml
Muçarela (ralada)	Meia xícara (chá)	10 g
Salsa (picada)	2 colheres (sopa)	50 g

## Modo de Preparo

1. Prepare as abobrinhas: corte as pontas das abobrinhas e divida-as em 3 partes, no sentido vertical. Com o auxílio de uma colher pequena, retire o miolo de cada uma delas. Pique o miolo, transfira para um bowl médio e reserve.
2. Espalhe metade do SABOR A MI® pelo interior das abobrinhas. Disponha-as em uma GN ½ e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 10 minutos, ou até que fiquem “al dente”. Reserve.
3. Prepare o recheio: em uma panela média, coloque o Azeite TERRANO™ e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a carne e frite por 3 minutos, ou até dourar. Adicione o miolo da abobrinha

reservado e refogue por 2 minutos. Tempere com o restante do SABOR A MI® e retire do fogo.

**4.** Distribua o recheio no interior das abobrinhas e disponha-as na mesma GN ½. Regue com o Molho de Tomate Ajinomoto® e polvilhe com a muçarela. Volte ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 10 minutos, ou até derreter o queijo.

**5.** Retire do forno e salpique a salsa. Sirva em seguida.