

Carnes / Rendimento: 1 porções / Calorias: 78kcal/porção

Mini Abóboras Recheadas com Picadinho

Ingredientes

50g de carne magra bovina moída
1 colher (sopa) de cebola picada
1/4 de tomate picado
1 cogumelo fresco
sal a gosto
3 colheres (café) de salsa picada
1 mini abóbora
1 colher (café) de pimenta rosa
salsa fresca e cogumelos frescos
cozidos para decorar



Modo de Preparo

Em uma frigideira antiaderente, refogue a carne moída com a cebola, o tomate e o cogumelo. Tempere com o sal e junte a salsa picada. Corte a mini abóbora ao meio e retire todo o miolo. Coloque a mini abóbora em um prato sobre folhas verdes, recheie com a carne moída e salpique a pimenta rosa. Decore o prato com salsa fresca e cogumelos frescos cozidos.