

## Hortifruti União na cozinha

### Abobrinha gratinada

4 abobrinhas grandes lavadas  
2 dentes de alho picados  
2 tomates sem pele e sementes picados  
300gr de mussarela ralada  
100gr de queijo parmesão ralado  
4 colheres (sopa) de requeijão  
Orégano a gosto  
Sal a gosto



Corte as abobrinhas ao meio e retire a polpa com uma colher, tomando cuidado para não atingir a casca.

Pique a polpa da abobrinha que retirou e em um recipiente misture-a com o alho, o tomate, o queijo mussarela, o requeijão e o sal (caso seja necessário, pois o queijo mussarela e o requeijão já são salgados).

Recheie as abobrinhas e cubra com o queijo parmesão ralado e orégano.

Distribua-as em uma assadeira levemente untada e asse no forno preaquecido a 200°C até começar a dourar. Sirva em seguida.

Rendimento: 8 porções

Tempo de preparo: 30 minutos