ABOBRINHA COM PATÊ DE ATUM AO FORNO
Rendimento: 8 unidades
Tempo de preparo: 30 minutos

Ingredientes:

2 abobrinhas italianas médias
sal e pimenta-do-reino a gosto
2 colheres (sopa) de azeite de oliva
1 embalagem de Patê de Atum Light COQUEIRO
1 e meia xícara (chá) de queijo branco ralado
2 colheres (sopa) de salsinha picada

Modo de preparo:

1. Corte as abobrinhas ao meio e depois corte cada pedaço no sentido de comprimento.
2. Em uma panela, coloque as abobrinhas, cubra com água fervente e cozinhe por 3 minutos. Escorra-as e retire o miolo formando uma barquinha.
3. Preaqueça o forno na temperatura média (180°C)
4. Tempere com sal, pimenta e o azeite e preencha a cavidade com o Patê de Atum Light COQUEIRO.
5. Em uma assadeira, distribua as abobrinhas, cubra com o queijo e leve ao forno preaquecido por 10 minutos. Polvilhe a salsinha e sirva em seguida.