



CURGETES RECHEADAS

Ingredientes

Para 2 pessoas

2 curgetes médias

300 g de carne picada

20 cl de polpa de
tomate

1 cebola

Passos

- 1.** Laves as curgetes, corte-as ao meio longitudinalmente e retire a polpa interior.
- 2.** Leve a cebola e a polpa das curgetes ao lume com um pouco de azeite e a seguir acrescente a carne picada.
- 3.** Deixe cozinhar durante 15 minutos e adicione a polpa de tomate.
- 4.** Encha as curgetes com o recheio e asse-as durante 30-35 minutos, a 200°C.
- 5.** Quando as curgetes estiverem cozidas, coloque um pouco de queijo ralado por cima e deixe derreter.