

## *Espagete de Abobrinha*



### Ingredientes:

- 2 unidades de abobrinha
- 600g de passata de tomate
- 50g de mussarela de búfala
- Manjericão fresco
- Pimenta do reino e sal a gosto
- Azeite de oliva

### Modo de preparo:

Fatie as abobrinhas em tiras procurando deixá-las o mais próximo de um espagete. Branqueá-las em água fervente.

Em uma frigideira aqueça a passata. Tempere com a pimenta do reino, algumas gotas de azeite de oliva e o sal a gosto. Acrescente o manjericão rasgado em pedaços.

Em seguida acrescente a abobrinha e disponha em um prato. Finalize com a mussarela em pedaços.