



Receitinhas

# CHIPS DE ABOBRINHA COM QUEIJO

## INGREDIENTES:

- 1 abobrinha fatiada
- 2 dentes de alho amassados
- 2 colheres (sopa) de água
- 1 colher (sopa) de azeite
- 1 colher (sopa) de suco de limão
- 1 colher (chá) de sal
- Ervas finas a gosto
- 1 xícara (chá) de farinha de rosca
- ½ xícara (chá) de queijo parmesão ralado

## MODO DE PREPARO:

Pré aqueça o forno a 250°C. Unte um refratário com azeite e reserve. Corte a abobrinha em rodellas de ½ cm. Misture a farinha de rosca com o queijo. Em uma tigela, misture a água, o alho, o azeite, o suco de limão, o sal e as ervas. Passe as rodellas de abobrinha nessa mistura. Depois, passe na mistura de farinha e queijo. Distribua lado a lado no refratário. Leve ao forno para assar até que estejam douradas.





[www.vanessamigray.com.br](http://www.vanessamigray.com.br) 

[vanessamigraynutricionista](#)  

[nutricionista@vanessamigray.com.br](mailto:nutricionista@vanessamigray.com.br) 

