Abóbora kabocha com alecrim ao forno

Rendimento: 10 porções

Tempo total de preparo: 40 minutosNível de dificuldade: fácil

**Ingredientes**

1 abóbora japonesa (Hokkaido) média  
2 colheres de sopa de azeite de oliva  
½ colher de chá de sal marinho  
alecrim fresco a gosto

**Modo de preparo**

1. Pré aqueça o forno a 200° C
2. Lave a abóbora e corte-a em pedaços pequenos (com a casca)
3. Misture a abóbora com o sal e azeite numa tigela
4. Passe a abóbora para uma assadeira ou pirex, salpique um pouco de alecrim.
5. Leve ao forno por 30 minutos.

UTENSÍLIOS

- ASSADEIRA GRANDE

- COLHERES MEDIDORAS

- COLHER

- GARFO

- FACA GRANDE

- TABUA

- TIGELA GRANDE