LASANHA DE ABOBRINHA COM FRANGO

INGREDIENTES

500 g de peito de frango

2 abobrinhas médias

200 g de extrato de tomate

1 lata de creme de leite

150 g de requeijão

300 g de queijo mussarela fatiado

1/2 pimentão verde picado

1/2 pimentão amarelo picado

1/2 pimentão vermelho picado

1 cebola picada

3 dentes de alho amassados

1 colher (sopa) de margarina

1 colher (chá) de cominho

1 maço de coentro

salsa a gosto

1 colher (sobremesa) de louro em pó

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere o peito de frango com sal, cominho, pimenta

Corte as abobrinhas em fatias finas, no sentido do comprimento, tempere com sal e pimenta

Em seguida, sele as fatias em frigideira para diminuir a quantidade de água da abobrinha

Na panela em que em o frango foi cozido, coloque o creme de leite e o requeijão

Coloque a margarina em uma panela, acrescente a cebola, o alho e o restante das verduras picadas

Em seguida o molho de tomate

Comece com molho branco, abobrinha, frango, queijo

Repita as camadas e finalize com queijo e orégano

Leve ao forno por aproximadamente 20 minutos, até dourar

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12133-lasanha-de-abobrinha-com-frango.html