

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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