LASANHA DE ABÓBORA COM CREME DE MILHO E "QUEIJO" VEGETAL DE BATATA

INGREDIENTES

1/2 abóbora média

4 batatas médias

1 lata de milho cozido

1 caixa de creme de leite

4 colheres (sopa) de polvilho azedo

2 colheres (sopa) de polvilho doce

4 colheres de azeite

massa para lasanha

sal a gosto

noz moscada a gosto

1 xícara de água

2 dentes de alho

1 cenoura ralada

MODO DE PREPARO

Cozinhe a abóbora e a batata separadamente por cerca de 20 minutos.

Bata no liquidificador o milho, o creme de leite, o sal e a noz moscada, reserve.

Bata a batata, o polvilho azedo, o polvilho doce, o azeite, o sal e a água.

Amasse a abóbora com um garfo e em uma panela

Adicione o alho amassado e o sal, refogue tudo (pode acrescentar um pouco de molho de tomate).

Coloque em um refratário camadas de lasanha, abóbora, cenoura, creme de milho, lasanha e assim por diante.

Finalize após uma camada de creme de milho com o queijo vegetal (mistura de batata, polvilhos, sal e água).

Leve ao forno médio por cerca de 30 minutos para que a massa da lasanha cozinhe e o "queijo" crie casquinha com aspecto gratinado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14027-lasanha-de-abobora-com-creme-de-milho-e-queijo-vegetal-de-batata.html