"LASANHA" DE ABOBRINHA SEM MASSA

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho:1 copo (americano) de água

6 tomates

3 dentes de alho

orégano a gosto

manjericão seco a gosto

sal a gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho:Corte os tomates em oito partes.

Coloque-os no liquidificador com o copo de água, o alho e os temperos a gosto; bata bem até que fique homogêneo.

CAMADAS:

Camadas:Corte as abobrinhas longitudinalmente em fatias finas, cerca de 0,5 cm.

Cubra o fundo do refratário de vidro com uma camada de abobrinha, alternando uma camada de abobrinha e uma de molho.

Após a segunda camada, coloque a cebola em rodelas e cubra com o molho.

Antes da última camada, coloque o peito de peru e o queijo branco em fatias.

Cubra com molho por cima.

Acrescente o queijo parmesão ralado.

Coloque em forno preaquecido a 200 ° C por cerca de 40 minutos ou até notar que a abobrinha ficou macia; quanto mais tempo ficar no forno, mais o molho perde água e o sabor se torna mais apurado.

Sirva quente.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14173-lasanha-de-abobrinha-sem-massa.html