

LASANHA DE ABÓBORA COM CREME DE MILHO

INGREDIENTES

massa de lasanha

1/2 abóbora pequena

1/2 cebola pequena cortada em rodelas

1 caixa de creme de leite

1 lata de milho verde

1/2 mussarela (a gosto)

sal e temperos (a gosto)

gengibre (opcional)

azeite

MODO DE PREPARO

MONTAGEM:

Montagem: Unte o fundo com azeite e ponha um pouco de molho de tomate, para umedecer a massa.

Aplique uma camada de massa e intercale camadas de abóbora, molho (não se esqueça de pôr o creme de milho e o molho de tomate, porém nunca juntos) e queijo.

Procure colocar a cebola no centro da lasanha.

No topo, cubra com outra camada de massa (em geral, não ultrapasso três camadas de massa ao longo da lasanha).

Passe molho de tomate por cima e polvilhe queijo ralado.

Se quiser, pode acrescentar raspas de gengibre no topo.

Deixe 30 minutos no forno médio, ou até você perceber que ela está pronta.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25823-lasanha-de-abobora-com-creme-de-milho.html>