

LASANHA DE ABÓBORA

INGREDIENTES

1 tomate

1 cebola

1 abóbora

peito de frango desfiado

3000 g de ricota temperada a gosto

1 dente de alho

suco de 1 limão

temperos a gosto

MODO DE PREPARO

Pegue o peito de frango, já desfiado, e leve ao fogo com tomate, cebola, alho e o suco de 1 limão.

Cozinhe a abóbora durante 5 ou 10 minutos e depois adicione sal e tempero a gosto.

Espere a abóbora esfriar e bata no liquidificador até formar um creme.

Amasse, com a ajuda de um garfo, a ricota, depois adicione temperos e um fio de azeite.

Coloque o creme de abóbora em uma forma, com um pouco de óleo de canola e acrescente uma parte do peito de frango desfiado.

Em seguida, acrescente a ricota por cima do frango e faça isso até que os ingredientes acabem (faça esses passos de montagem na fôrma, depois que tudo estiver frio).

Leve ao forno médio durante 15 ou 20 minutos, depois retire e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26245-lasanha-de-abobora.html>