

LASANHA DE ABOBRINHA COM MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

1 abobrinha grande
200 g frango desfiado temperado
1 caixinha de creme de leite
150 g creme de ricota
50 g de queijo parmesão ralado
1 colher de chá de tomilho desidratado
1 xícara de leite
sal a gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Junte o creme de leite e o leite em uma panela, cozinhe em fogo baixo, até ficar homogêneo.
Acrescente o tomilho e sal a gosto.
Acrescente o frango desfiado e metade do queijo ralado.
Deixe cozinhando em fogo bem baixo, enquanto faz a montagem.
Preaqueça o forno a cerca de 200°C.

MONTAGEM DA LASANHA:

Montagem da lasanha: Coloque em um refratário, uma camada de molho, uma camada de abobrinha e espalhe cerca de 3 colheres de sopa do creme de ricota por cima da abobrinha.
Repita o passo acima, até acabarem os ingredientes, a última camada deve ser de molho.
Salpique o queijo ralado por cima, de forma uniforme.
Cubra o refratário com papel alumínio e coloque a lasanha no forno por cerca de 15 minutos.
Retire o papel alumínio e deixe por mais 5 minutos, para gratinar.
Sirva e bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29130-lasanha-de-abobrinha-com-molho-branco.html>