

# 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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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