

LASANHA DE ABOBRINHA COM CENOURA

INGREDIENTES

- 2 abobrinhas grandes
- 1 cenoura grande
- 3 dentes de alho
- 1 cebola grande
- 1 maço de salsinha, cebolinha e manjericão
- 4 tomates grandes
- 1 limão
- 2 pedaços de filé de peito de frango (ou patinho moído)
- azeite a gosto
- 180 g de queijo mussarela para cobrir (pode ser substituída por queijos mais magros)
- sal, pimenta e orégano a gosto

MODO DE PREPARO

MONTAGEM:

Montagem: Em um refratário grande de vidro, coloque a primeira camada de lâminas de abobrinha.

Segunda camada, adicione o molho de tomate.

Terceira camada, adicione as lâminas de cenouras.

Quarta camada, adicione o frango desfiado com manjericão.

Quinta camada, adicione mais molho de tomate.

Sexta camada, adicione o restante das abobrinhas.

Por último, cubra com as fatias de queijo mussarela, adicione o orégano e algumas folhinhas de manjericão para dar aroma e ficar decorada.

Você pode usar algumas abobrinhas e cenouras para decorar.

Leve o refratário ao forno (médio) por 40 minutos.

Sirva com um suco de laranja bem gelado para acompanhar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29691-lasanha-de-abobrinha-com-cenoura.html>