

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 manjeriço
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 manjeriço.

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 manjeriço 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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