

LASANHA DE ABOBRINHA E COGUMELoS

INGREDIENTES

- 1/2 abobrinha fatiada finamente (usei cortador de queijo)
- 1 cogumelo nameko fatiado
- 2 cogumelos castanhos fatiados
- 1 caixinha de molho de tomate
- 150 g de queijo Gouda ou outro queijo
- 6 tomates cherry ou outro tomate grande, desde que bem vermelho
- alho, pimenta, alecrim, orégano e azeite a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere a abobrinha fatiada com sal e pimenta e reserve.

Faça uma camada de molho de tomate, uma de queijo e uma de abobrinha.

Cubra a abobrinha com os cogumelos fatiados.

Salpique folhas de alecrim sobre os cogumelos e cubra com uma camada de molho de tomate e outra camada de queijo.

Faça uma camada de abobrinha.

Faça uma camada com os tomates cherry, molho de tomate e queijo.

Salpique orégano e regue com azeite.

Leve ao forno por 20 a 40 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29935-lasanha-de-abobrinha-e-cogumelos.html>