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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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