

LASANHA DE ABROBRINHA

INGREDIENTES

1 kg de abrobrinha
500 g tomate (vermelhinho para molho)
500 g de mussarela em fatias
1 colher (sopa) de óleo
1 colher (sopa) de margarina
50 g de queijo parmesão ralado
3 dentes de alho
1 cebola
1 colher (cafê) pequena de açúcar
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Lave e corte as abobrinhas em fatias (reserve).

Retire somente a entrada do caule dos tomates, corte-os ao meio, adicione 1 dente de alho e bata em liquidificador ou processador até ficarem como um molho, reserve.

Em fogo baixo doure os 2 dentes de alho e a cebola, picados, em uma panela, com o óleo. Tão logo dourem, desligue o fogo e adicione a margarina, e o tomate batido no liquidificador.

Ligue o fogo novamente para que o molho vá aquecendo, neste momento adicione o açúcar e o sal e deixe o molho aquecendo, sempre em fogo baixo.

Em uma forma, preferencialmente de vidro, disponha uma camada de abobrinhas lado a lado, cubra-as com o molho tomate e finalize com a camada de Mussarela.

Disponha as camadas nesta ordem até que terminem os ingredientes, devendo a camada superior ser de Mussarela.

Finalize polvilhando o parmesão ralado.

Leve ao forno a 180°C por 15 minutos ou até que doure o queijo.

Não adicione água ao tomate, a abobrinha soltará muito líquido no forno.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35911-lasanha-de-abrobrinha.html>