

# LASANHA DE ABOBRINHA E RICOTA LIGHT

## INGREDIENTES

2 abobrinhas sem casca em fatias finas  
2 tomates maduros (sendo 1 fatiado fino e outro picado)  
1 molho pronto de tomate  
1 cebola média picada  
1 colher sopa de margarina  
1 colher chá de alho picado  
fatias finas de queijo ricota  
fatias de presunto de peru light  
azeite a gosto  
orégano a gosto  
folhas rasgadas de manjeriço a gosto  
sal  
1 colher sopa de ketchup

## MODO DE PREPARO

### MOLHO DE TOMATE:

Molho de tomate: Em uma panela ponha a margarina, a cebola, o tomate picado, o alho, o orégano e uma pitada de sal para refogar. Depois ponha o molho de tomate, meio copo de água, o ketchup e misture bem. Deixe cozinhando por 15 minutos mexendo de vez em quando. Quando estiver pronto, reserve.

### MONTAGEM:

Montagem: Ponha duas conchas do molho no refratário, depois coloque as fatias da abobrinha. Depois siga a sequência, presunto, ricota, pitada de sal, tomate fatiado, manjeriço, abobrinha, presunto, ricota.

Ao final coloque o molho, algumas fatias de tomate em rodela e as folhas de manjeriço. Leve ao forno à 230°C por 30 minutos. Deixe esfriar um pouco e sirva acompanhada de um vinho de sua preferência.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36310-lasanha-de-abobrinha-e-ricota-light.html>