

LASANHA DE ABOBRINHA COM PARMESÃO

INGREDIENTES

1 abobrinha brasileira ralada em rodelas (bem finas)

1 pacote de massa de lasanha

1/2 cebola picada

2 colheres de manteiga

1 lata de creme de leite (light)

1 copo de leite

1 colher (sopa) rasa de maizena

1 colher (chá) noz moscada ralada

1/2 caldo de legumes

1 xícara de chá de salsinha picada

100 g de queijo parmesão fresco ralado

azeite e sal a gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Em uma panela, refogue a cebola picada na manteiga.

Despeje o creme de leite aquecendo-o em fogo baixo e misturando bem.

Dissolva a maizena no leite e acrescente na panela junto com o creme de leite, mexendo sem parar ainda em fogo baixo.

Tempere com o caldo de legumes, a noz moscada e sal.

Após engrossar, reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Preaqueça o forno.

Unte com manteiga, um pirex de vidro.

Cubra-o com uma camada de massa, regando com um pouco de leite.

Acrescente a abobrinha ralada em fatias bem finas.

Cubra com um pouco do molho feito, e salpique com queijo parmesão, salsinha e um pouco de azeite.

Repita até a parte de cima da travessa, finalizando com abobrinha, molho, queijo ralado e salsinha.

Leve ao fogo baixo até cozinar as abobrinhas.

Sirva a seguir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39747-lasanha-de-abobrinha-com-parmesao.html>