# LASANHA DE ABOBRINHA BRASILEIRA

## INGREDIENTES

1 abobrinha brasileira em rodelas

2 tomates em rodelas

1 cebola média em rodelas

150g de peito de peru ou Frango fatiado

150g queijo minas frescal em cubinhos

Sal, alho, pimenta-do-reino, azeite, oregano ou as especiarias do seu gosto

## MODO DE PREPARO

Comece com um fio de azeite no fundo da refrataria para untar

Disponha as camadas comecando com as rodelas de cebola, depois as de abobrinha e tomate duas vezes, intercalando, e temperando cada uma com sal, pimenta

Finalize com as fatias de peito de peru ou frango, os cubinhos de queijo e orégano

Asse em forno alto preaquecido, por 25 a 30 minutos

Fica bom com qualquer tipo de abobrinha

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/4220-lasanha-de-abobrinha-brasileira.html