

LASANHA DE ABOBRINHA DA LU

INGREDIENTES

2 abobrinhas grandes com casca cortadas em fatias (no sentido do comprimento) de 1/2 cm de espessura

800 g de peito de frango moído refogado com ervas de sua preferência

400 g de ricota ralada mais 400g de queijo tipo colonial ou prato ralado

azeite

orégano

MODO DE PREPARO

Em um tabuleiro ou refratário unte com azeite,

coloque uma camada de abobrinha, uma camada do frango e uma camada da mistura de queijos

salpique orégano

repita o processo

cubra com papel laminado e leve ao forno pré-aquecido (200°C) por 30 minutos. Retire o papel laminado e deixe gratinar o queijo (quanto mais coradinho, mais gostoso fica).

Sirva com arroz branco (salpicado com com amêndoas quebradinhas fica maravilhoso).

Depois dessa invenção, a criançada lá de casa não quer mais saber da lasanha tradicional. E também faz o maior sucesso entre as visitas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53216-lasanha-de-abobrinha-da-lu.html>