# 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 queijjos

salpique orégano

repita o processo

cubra com papel laminado e leve ao forno pré-aquecido (200ºc) 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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