

LASANHA DE ABOBRINHA VERDE DO LÚCIO CEZAR – FÁCIL E DELICIOSA

INGREDIENTES

- 3 abobrinhas (verdes) cortadas em rodela não muito finas
- 250 gramas de presunto (picadinhos)
- 250 gramas de queijo mussarela (picadinhos)
- 1 caixinha de creme de leite
- 3 colheres de sopa de maionese
- Noz-moscada a gosto
- 1/2 xícara de leite morno onde será dissolvido 01 colher de sopa de amido de milho
- 2 colheres de sopa de azeite
- 2 dentes de alho amassadinhos
- 1/2 cebola picadinha
- 1 tomate grande bem picadinho
- Temperinhos verdes (picadinhos) e sal a gosto

MODO DE PREPARO

MONTAGEM:

Montagem: Num pirex, coloque a metade do creme de tomate (espalhe bem) . Por cima coloque a metade das rodela de abobrinhas. Por cima delas a metade do molho branco, metade do queijo e presunto. Coloque então outra camada de abobrinha, creme de tomate, presunto, o molho branco e termine salpicando o restante do queijo mussarela.

Leve ao forno médio até que derreta o queijo e fique douradinho (por aproximadamente 40 minutos dependendo do forno).

Sirva quentinho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53866-lasanha-de-abobrinha-verde-do-lucio-cezar-facil-e-deliciosa.html>