LASANHA DE ABOBRINHA VERDE DO LÚCIO CEZAR – FÁCIL E DELICIOSA

INGREDIENTES

3 abobrinhas (verdes) cortadas em rodelas 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 rodelas 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 douradinha (por aproximadamente 40 minutos dependendo do forno).

Sirva quentinho.

©2026 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