LASANHA INTEGRAL DE ABOBRINHA COM RICOTA

INGREDIENTES

200 g de ricota

200 g de massa para lasanha integral pronta para ir ao forno

500 g de queijo mussarela

1 caixa de creme de leite (200 ml)

2 caixas de leite (medida da caixa de creme de leite)

1 colher grande de amido de milho

2 abobrinhas grandes

1 lata de milho

1 pacote de queijo ralado

4 dentes de alho

1/2 cebola

temperos a gosto para a abobrinha (usei noz moscada, páprica doce e orégano)

2 colheres de margarina para refogar

1 fio de azeite para refogar

MODO DE PREPARO

Refogue 2 dentes de alho e a cebola com a margarina e o azeite até que fique levemente dourado

Pique a abobrinha em cubinhos e acrescente neste refogado junto com o milho

Acrescente o sal e os temperos a gosto

Misture e deixe apenas selar o exterior

Não deixe cozinhar para ela não perder a crocancia nem perder muita água

Molho de ricota

Quando estiver levemente dourado acrescente as 2 caixas de leite com o amido de milho e a ricota já esfareladinha

Mexa até ferver e cozinhar o amido

Acrescente o creme de leite, mexa e acrescente o sal

Faça o molho após a abobrinha para não esfriar e endurecer antes da montagem

Montagem

Repita essas camadas finalizando com o molho de ricota, mussarela e queijo parmesão ralado

Preaqueça o forno a 180

Cubra com papel alumínio e leve ao forno alto por 20 minutos

Total de 25 minutos de forno

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/7790-lasanha-integral-de-abobrinha-com-ricota.html