

# LASANHA DE ABOBRINHA COM FRANGO

## INGREDIENTES

500 g de peito de frango  
2 abobrinhas médias  
200 g de extrato de tomate  
1 lata de creme de leite  
150 g de requeijão  
300 g de queijo mussarela fatiado  
1/2 pimentão verde picado  
1/2 pimentão amarelo picado  
1/2 pimentão vermelho picado  
1 cebola picada  
3 dentes de alho amassados  
1 colher (sopa) de margarina  
1 colher (chá) de cominho  
1 maço de coentro  
salsa a gosto  
1 colher (sobremesa) de louro em pó  
sal a gosto  
pimenta-do-reino a gosto  
orégano a gosto

## MODO DE PREPARO

Tempere o peito de frango com sal, cominho, pimenta  
Corte as abobrinhas em fatias finas, no sentido do comprimento, tempere com sal e pimenta  
Em seguida, sele as fatias em frigideira para diminuir a quantidade de água da abobrinha  
Na panela em que em o frango foi cozido, coloque o creme de leite e o requeijão  
Coloque a margarina em uma panela, acrescente a cebola, o alho e o restante das verduras picadas  
Em seguida o molho de tomate  
Comece com molho branco, abobrinha, frango, queijo  
Repita as camadas e finalize com queijo e orégano  
Leve ao forno por aproximadamente 20 minutos, até dourar

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/12133-lasanha-de-abobrinha-com-frango.html>