

LASANHA DE ABOBRINHA FIT COM PARMESÃO

INGREDIENTES

3 abobrinhas Itália
400 g de peito de frango desfiado já temperado
10 ovos
300 g de requeijão
500 g de parmesão ralado
salsinha e cebolinha picadas a gosto
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Corte as abobrinhas em rodela bem finas e deixe separado
Tempere o peito de frango desfiado a seu gosto
Bata os ovos com o requeijão, salsinha e cebolinha
Acrescente metade do parmesão junto com o frango desfiado e misture bem
Em um refratário médio, coloque uma camada com as rodela de abobrinha e em seguida coloque outra camada com a mistura do frango
Finalize colocando na última camada a outra parte do parmesão
Coloque em forno alto a 270° C até dourar/gratinar o parmesão e está pronto para servir

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/3940-lasanha-de-abobrinha-fit-com-parmesao.html>