

LASANHA DE ABOBRINHA BRASILEIRA

INGREDIENTES

1 abobrinha brasileira em rodela

2 tomates em rodela

1 cebola média em rodela

150g de peito de peru ou Frango fatiado

150g queijo minas frescal em cubinhos

Sal, alho, pimenta-do-reino, azeite, orégano ou as especiarias do seu gosto

MODO DE PREPARO

Comece com um fio de azeite no fundo da refrataria para untar

Disponha as camadas começando com as rodela de cebola, depois as de abobrinha e tomate duas vezes, intercalando, e temperando cada uma com sal, pimenta

Finalize com as fatia de peito de peru ou frango, os cubinhos de queijo e orégano

Asse em forno alto preaquecido, por 25 a 30 minutos

Fica bom com qualquer tipo de abobrinha

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/4220-lasanha-de-abobrinha-brasileira.html>