LASANHA DE ABOBRINHA

INGREDIENTES

2 abobrinhas verdes

1 kg de carne moída

500 ml de leite

1 cebola

2 dentes de alho

1 lata de creme de leite

1 colher (chá) de orégano

1 colher (sopa) de farinha de trigo

1 tablete caldo pronto

MODO DE PREPARO

Refogue o alho e a cebola, em seguida adicione a carne e deixe fritar até que esteja dourada

Adicione o extrato de tomate e deixe ferver até que o molho incorpore

Pegue o restante do leite e coloque em um copo junto com a farinha de trigo e mexa bem até que a farinha esteja dissolvida

Logo após coloque a mistura junto ao leite da panela e deixe ferver até que o molho engrosse

Rale a abobrinha em rodelas bem finas, é importante que estejam bem finas para que a lasanha não fique pesada

Agora vamos para a montagem

Coloque no forno por 30 minutos a 180°C

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/3378-lasanha-de-abobrinha.html