

# LASANHA DE TOMATE

## INGREDIENTES

4 tomates  
12 azeitona Azapa Vale Fértil  
5 unidades de tomate seco Vale Fértil  
6 camarões médios  
1 colher (chá) de semente de coentro  
5 fatias de jamón  
aspargos Vale Fértil para decorar  
suco de meio limão siciliano  
pimenta-do-reino  
salsinha a gosto  
cebolinha a gosto  
azeite de oliva extra virgem Vale Fértil

## MODO DE PREPARO

Corte o olho dos tomates e fazer um x na parte de baixo  
Ferver água em panela e submergir os tomates até que a pele rache  
Retirar os tomates e leve à água corrente, para retirar a pele  
Retire as sementes e reserve  
Em um pilão, macere a semente de coentro com o azeite do tomate seco e um pouco dos ingredientes picados, até obter uma pasta  
Em uma frigideira, salteie os camarões com azeite e oliva, salpicando com pimenta  
Retire da frigideira e pique  
Misture camarões, jamón, azeitonas tomate seco com a pastinha de semente de coentro, acrescente pimenta  
Pique salsinha e cebolinha e acrescente à mistura  
Espalme os tomates com uma faca e monte uma pilha, alternando tomate com recheio  
Finalize com um fio de azeite de oliva e decore com aspargos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/126-lasanha-de-tomate.html>