

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
Retire 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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