

# 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

Retirae 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 descore com aspargos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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