

LASANHA À BOLONHESA DE ABOBRINHA NA AIR FRYER

INGREDIENTES

- 500 g de carne moída
- 1 abobrinha
- 2 tomates pequenos
- 1/2 cebola
- 1 colher de alho em pó ou picado
- sal a gosto (quanto menos melhor)
- 200 g de muçarela em fatias
- 2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Faça o molho bolonhesa juntando a carne, o alho, o sal, a cebola e o tomate sem semente picado

Descasque e fatie a abobrinha em lâminas no sentido da ponta para o fundo

As lâminas de abobrinha devem ficar da espessura de uma bolacha de água e sal

Pegue fominhas descartáveis e coloque no fundo uma camada de 1 cm do molho

Repita as camadas na sequência

Salpique o parmesão ralado por cima

Faça outra bandeja igual

Leve para assar na Air fryer por 10 minutos a 180º C

Rende 2 bandejas de 500 g cada

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/3710-lasanha-a-bolonhesa-de-abobrinha-na-air-fryer.html>