

LASANHA DE ABOBRINHA FIT COM PARMESÃO

INGREDIENTES

3 abobrinhas Itália

400 g de peito de frango desfiado já temperado

10 ovos

300 g de requeijão

500 g de parmesão ralado

salsinha e cebolinha picadas a gosto

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Corte as abobrinhas em rodelas bem finas e deixe separado

Tempere o peito de frango desfiado a seu gosto

Bata os ovos com o requeijão, salsinha e cebolinha

Acrescente metade do parmesão junto com o frango desfiado e misture bem

Em um refratário médio, coloque uma camada com as rodelas de abobrinha e em seguida coloque outra camada com a mistura do frango

Finalize colocando na última camada a outra parte do parmesão

Coloque em forno alto a 270° C até dourar/gratinar o parmesão e está pronto para servir

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/3940-lasanha-de-abobrinha-fit-com-parmesao.html>