

LASANHA INTEGRAL DE ABOBRINHA COM RICOTA

INGREDIENTES

- 200 g de ricota
- 200 g de massa para lasanha integral pronta para ir ao forno
- 500 g de queijo mussarela
- 1 caixa de creme de leite (200 ml)
- 2 caixas de leite (medida da caixa de creme de leite)
- 1 colher grande de amido de milho
- 2 abobrinhas grandes
- 1 lata de milho
- 1 pacote de queijo ralado
- 4 dentes de alho
- 1/2 cebola
- temperos a gosto para a abobrinha (usei noz moscada, páprica doce e orégano)
- 2 colheres de margarina para refogar
- 1 fio de azeite para refogar

MODO DE PREPARO

- Refogue 2 dentes de alho e a cebola com a margarina e o azeite até que fique levemente dourado
- Pique a abobrinha em cubinhos e acrescente neste refogado junto com o milho
- Acrescente o sal e os temperos a gosto
- Misture e deixe apenas selar o exterior
- Não deixe cozinhar para ela não perder a crocancia nem perder muita água
- Molho de ricota
- Quando estiver levemente dourado acrescente as 2 caixas de leite com o amido de milho e a ricota já esfareladinha
- Mexa até ferver e cozinhar o amido
- Acrescente o creme de leite, mexa e acrescente o sal
- Faça o molho após a abobrinha para não esfriar e endurecer antes da montagem
- Montagem
- Repita essas camadas finalizando com o molho de ricota, mussarela e queijo parmesão ralado
- Preaqueça o forno a 180
- Cubra com papel alumínio e leve ao forno alto por 20 minutos

Total de 25 minutos de forno

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/7790-lasanha-integral-de-abobrinha-com-ricota.html>