

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
Mexe 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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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