

Lasanha de Abobrinha com Queijo

Ingredientes

2 Abobrinhas com casca laminada em fatias finas

2 Tomates maduros (sendo 1 fatiado fino e outro picado)

1 Molho pronto de tomate

1 Cebola média picada

1 Colher sopa de manteiga STEFANELLO

300 g - Fatias finas de ricota STEFANELLO

300 g - Fatias de presunto de peru light

2 Potes de requeijão STEFANELLO

300 g Queijo parmesão ralado STEFANELLO

Orégano a gosto

Folhas rasgadas de manjericão a gosto

Sal



Médio



Preparo

Lave as abobrinhas, depois passe na lamina em fatias finas e salpique sal. Reserve.

MOLHO DE TOMATE

Em uma panela ponha a manteiga, a cebola, o tomate picado, o alho, o orégano e uma pitada de sal para refogar. Depois ponha o molho de tomate, meio copo de água, e misture bem. Deixe cozinhando por 15 minutos mexendo de vez em quando. Quando estiver pronto, reserve.

MONTAGEM

Ponha duas conchas do molho no refratário, depois coloque as fatias da abobrinha. Depois siga a sequência, presunto, ricota com requeijão, pitada de sal, tomate fatiado, manjericão, abobrinha, presunto, queijo.

Ao final coloque o molho, algumas fatias de tomate em rodela e as folhas de manjericão. Leve ao forno à 230°C por 30 minutos. Deixe esfriar um pouco e sirva acompanhada de um vinho de sua preferência.