



LASANHA DE VEGETAIS

Ingredientes:

01 berinjela
02 abobrinhas
150g de champignon
300g de cottage
500g de molho de tomate fresco
02 colheres de manteiga
100g de parmesão

Modo de preparo:

Corte as berinjelas e abobrinhas no sentido do comprimento, na espessura de 1cm e reserve. Em uma frigideira, coloque um pouco de manteiga e chapeie todas as fatias da berinjela e abobrinha.

Em um refratário, coloque 1 concha de molho de tomate e cubra com fatias da berinjela. Deposite um pouco mais de molho sobre as fatias de berinjela e então, coloque as fatias de abobrinha com um pouco dos champignons e colheradas de queijo cottage.

Comece as camadas novamente e finalize com molho, polvilhando o parmesão. Leve ao forno para gratinar.

Transformando idéias em sabor.

Av. Rebouças, 2.970 - Pinheiros (próx. Av. Faria Lima)

CEP: 05402-500 - São Paulo - SP

11 3813.6898 - 11 3815.8124

NEXTEL 11 7807.6159 ID 22423*1

naturiche.com.br