

Lasanha de Courgetes

Tipo: prato salgado

Ingredientes para massa:

- 6 courgettes médias
- 10 folhas de lasagna (cozidas al dente)
- 3 chavenas (xícaras) de molho bechamel espesso
- Molho de tomate
- 1 colher de café de folhas de manjerico ou oregãos
- 500 gramas de queijo fresco em fatias, (ou mozzarella, flamengo)
- 3 colheres de sopa de queijo parmesão ralado
- Azeite
- Sal à gosto

Preparação da massa:

Corte as courgettes às fatias finas no sentido do comprimento, tempere com sal a gosto e deixe descansar 1 hora.

Numa frigideira, ou grelhador, doure ligeiramente os dois lados das fatias de courgettes polvilhadas com sal.

Quando os dois molhos estiverem prontos e a lasagna cozida e escorrida, disponha as camadas num tabuleiro (forma) de ir ao forno.

Ordem das camadas

1 molho de tomate

2 lasagna

molho de tomate

queijo fresco

courgettes

molho bechamel

lasagna

queijo fresco

courgete

molho de tomate misturado com um pouco de molho bechamel

Polvilhe com queijo parmesão ralado e leve ao forno a 200° até gratinar