

# 4 receitas com Brio

## lasanha de legumes

da Felipa



## lasanha de legumes

da Felipa

### INGREDIENTES

- 250G DE COGUMELOS LAMINADOS EM FRASCO GREEN
- 2 DENTES DE ALHO
- 250G DE ESPINAFRES
- 1 FOLHA DE LOURO
- 1/3 DE BERINGELA
- AZEITE Q8
- 1 A 2 CENOURAS RALADAS
- NATAS DE SOJA BIOSOY 50 ML
- 1 CEBOLA
- QUEIJO MOZARELLA OU GOUDA RALADO
- 50G DE TOMATE
- MASSA PARA LASANHA GREEN

### PREPARAÇÃO

Alourar em pouco azeite a cebola, o alho e as cenouras raspadas.

Adicionar o tomate, a beringela, o louro e deixar apurar um pouco. Juntar os cogumelos laminados e as folhas de espinafre. Misturar e deixar cozer ligeiramente.

Misturar um pouco das natas e deixar levantar fervura. Num pirex colocar um pouco de natas no fundo e espalhar. Isto vai fazer com que a massa não se cole no fundo.

Dispor as placas de lasanha e depois um pouco de recheio; assim sucessivamente até acabar o recheio. A última camada será de massa que se cobre com o resto das natas e polvilha-se com o queijo ralado. Levar ao forno por 25 minutos com o pirex coberto com papel prata. Isto serve para a massa cozer com o molho.

Retirar a prata e deixar gratinar por 10 min.

BOM APETITE!