



LASANHA VEGETARIANA DE QUATRO QUEIJOS

Ingredientes

Para 1 assadeira

230g de abóbora
1 beringela
5 tomates
2 chávenas de queijo ricotta
200g de queijo feta desfeito
200g pesto
2 ovos
1 lata de molho de tomate
folhas de massa fresca
200g de queijo mozzarella ralado
200g de queijo Parmesão ralado

Passos

1. Pré-aqueça o forno a 175°
2. Ponha a abóbora numa assadeira e asse no forno até ficar dourada e mole, cerca de 30 minutos. Entretanto, grelhe a beringela num grelhador a carvão, ou frite-a numa frigideira, virando uma vez, até ficar queimada e mole, cerca de 10-15 minutos. Corte os tomates em metades e coloque-os no forno numa assadeira, durante os últimos 15 minutos do tempo de assadura da abóbora; deixe assar até ficarem moles e enrugados.
3. Numa taça média, misture bem o queijo ricotta com o queijo feta, o pesto, os ovos, e sal e pimenta. Junte a abóbora assada à mistura do queijo ricotta.
4. Com uma colher, ponha metade do molho de tomate numa assadeira. Ponha duas folhas de massa sobre o molho. Disponha uma camada de fatias de beringela sobre a massa, e cubra com a mistura do queijo ricotta. Cubra com mais duas folhas de massa. Disponha os tomates assados uniformemente sobre as folhas e deite a metade restante da mistura do queijo ricotta sobre os tomates. Polvilhe metade do queijo mozzarella. Ponha as duas folhas de massa restantes no topo. Despeje o molho de tomate restante por cima e polvilhe com o queijo mozzarella restante e o queijo Parmesão.
5. Asse no forno pré-aquecido durante 30-40 minutos, até ficar dourado e começar a ferver.