



## Lasanha de Vegetais sem Glutén



**Rendimento**

12 porções



**Tempo de preparo**

01:05

## Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Abobrinha italiana (fatiada no sentido do comprimento)	2 unidades médias	500 g
Berinjela (fatiada no sentido do comprimento)	1 unidade pequena	200 g
Cenoura (fatiada no sentido do comprimento)	2 unidades médias	300 g
Tempero SAZÓN® Profissional Amarelo	2 colheres (chá)	10 g
Molho de tomate AJINOMOTO®	3 xícaras (chá)	600 ml
Muçarela (fatiada)	10 fatias médias	200 g
Queijo parmesão (finamente ralado)	3 colheres (sopa)	24 g

## Modo de Preparo

**1.** Em uma GN, espalhe as fatias de abobrinha, berinjela e cenoura, e polvilhe com o Tempero SAZÓN® Profissional.

2. Em uma GN ½, coloque um pouco do Molho de Tomate Ajinomoto® até cobrir o fundo da forma. Monte a lasanha intercalando fatias dos legumes temperados, Molho de Tomate Ajinomoto® e muçarela, e finalize com Molho de Tomate Ajinomoto®.
3. Polvilhe o queijo ralado pela superfície e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 25 minutos ou até dourar.
4. Retire do forno e sirva em seguida.