

Hortifruti União na cozinha

Lasanha de Repolho ou Acelga

1 Repolho ou acelga desfolhado sem talos
2 Peitos de frango cozido e desfiado
2 Vidros de molho de tomate
300gr de mussarela ralada
300gr de peito de peru light
Cheiro verde a gosto
Sal a gosto

Passe as folhas do repolho ou acelga na água quente somente para amolecer. Em uma travessa, coloque as folhas, o frango desfiado, o molho, a mussarela e o peito de peru. Repita as camadas mais duas vezes e finalize com mussarela e cheiro verde. Leve ao forno até derrete-las.

Rendimento: 6 porções
Tempo de preparo: 40 minutos