

Lasagna de Zucchini



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 30min

Tiempo total: 50min , Número de porciones: 4

Calorías , 0 g Azúcares , 0 g Grasas , 0 g Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/lasagna-de-zucchini>

Preparación

Cocine el zucchini hasta que esté tierno, escurrir y reservar. Freír la carne y la cebolla hasta que la carne esté dorada y las cebollas estén tiernas; drene la grasa que desprende la carne. Añadir los tomates, el puré de tomate, el ajo, el orégano, la albahaca, el tomillo, el agua y la pimienta. Llevar todo a ebullición. Reduzca el fuego, cocine a fuego lento, sin tapar 10 minutos o hasta que se reduzca. En un tazón pequeño bata ligeramente el huevo. Agregue el queso cottage, la mitad del queso mozzarella y la harina. En una fuente para horno (de vidrio preferentemente) coloque la mitad de la mezcla de carne. Cubrir con la mitad de los calabacines y vierta toda la mezcla de huevo y queso. Cubrir con la carne restante y el calabacín. Hornee sin cubrir a 170°C durante 30 minutos. Espolvorear con el queso mozzarella restante. Hornee por 10 minutos más. Deje reposar por 10 minutos antes de servir.

Ingredientes

- 600 gramo/s Zucchini cortados en rebanadas a lo largo
- 250 gramo/s Carne picada
- 1/4 taza/s Cebolla picada
- 2 unidad/es Tomates picados
- 170 gramo/s Pure de tomate
- 1 diente/s Ajo picado
- 1/2 cucharadita/s Orégano seco
- 1/2 cucharadita/s Albahaca seca
- 1/4 cucharadita/s Tomillo seco
- 1/4 taza/s Agua
- 1 cantidad mínima Pimienta
- 1 unidad/es Huevo
- 3/4 taza/s Queso cottage sin grasa
- 1/2 taza/s Mozzarella rallada
- 1 cucharadita/s Harina

Categorías

Un día normal, Día de la Madre, Día Especial, Italiana, Otoño, Invierno, Todo el año, Económico, Carne, Vegetales, Comida para todos los días, Familia, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Plato Principal

