



Ingredientes

- 3kg de costelinha suína defumada
- 1 limão taiti
- 2 dentes de alho
- 1/2 cebola média picada
- 5 folhas de salvia
- Sal e pimenta a gosto
- 1 cenoura grande em rodela
- 150g vagem cortadas em diagonal
- 2 berinjelas grandes em fatias
- 2 abobrinhas grandes em fatias
- 50ml azeite de oliva
- Sal e pimenta a gosto
- 500g massa de lasanha fresca
- 800g molho de tomate
- 200g creme de leite



- 150g parmesão ralado
- 300g mussarela

Modo de preparo

- 01 Para costelinha defumada suína: colocar todos os ingredientes em um liquidificador.
 - 02 Bater até formar uma pasta, colocar sobre a costelinha defumada suína e deixar marinando por 4 horas.
 - 03 Cobrir com papel alumínio e levar ao forno em 160 graus por 1 hora.
 - 04 Deixar esfriar e reservar.
 - 05 Para os legumes grelhados: em uma panela com água fervente com sal, colocar a cenoura.
 - 06 Quando estiver "al dente", dar um choque térmico em água fria.
 - 07 Repetir ao mesmo com a vagem e reservar.
 - 08 Em uma frigideira, colocar o azeite de oliva e grelhar as berinjelas dos dois lados, fazer o mesmo com a abobrinha.
 - 09 Montagem da lasanha: Misturar o creme de leite com o molho de tomate.
 - 10 Colocar um pouco do molho em um refratário e montar em camadas alternadas de massa fresca, berinjela, abobrinha, costelinha, vagem, mussarela e parmesão.
 - 11 Finalizar com molho, parmesão e levar ao forno em 180 graus por 50 min.
-