PACOTINHOS DE LASANHA

INGREDIENTES

600 g de massa fresca para lasanha, espessura bem fina

200 g de queijo mussarela cortado em fatias finas

200 g de peito de peru defumado cortado em fatias finas

200 g de requeijão de consistência firme

35 pedaços de massa cozida al dente, com medidas de 16 cm por 14 cm

25 g de manteiga

2 colheres (sopa) de azeite

1 xícara (chá) de cebola cortada em cubos bem pequenos

2 xícaras (chá) de alho poró fatiado

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

noz moscada a gosto

Molho branco:70 g de manteiga

75 g de farinha de trigo

1 litro de leite

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

noz moscada a gosto

1 lata de creme de leite (opcional)

100 g de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo a manteiga, o azeite e refogue a cebola até ficar transparente

Junte o alho poró

Tempere com sal e pimenta a gosto e refogue rapidamente

Coloque a manteiga em uma panela, leve ao fogo baixo e deixe derreter

Junte a farinha de trigo na manteiga e torre por 2 minutos em fogo baixo, mexendo constantemente

Deixe esfriar, acrescente o creme de leite

Bata em batedeira e utilize na montagem

Coloque uma camada do molho branco no fundo da travessa

Distribua a massa de lasanha cobrindo toda a travessa

Distribua o refogado de alho poró e pequenas porções de requeijão

Faça uma camada fina de molho e cubra com a massa

Faça camadas intercalando queijo, peito de peru e massa

Termine com uma camada de molho, embale bem a forma com filme plástico e leve à geladeira por 12 horas ou ao freezer por 6 horas

Retire a forma da geladeira ou do freezer e corte em quadrados de 5 cm

Coloque cada quadrado em um pedaço de massa de lasanha de 17 cm por 14 cm

Embrulhe como um pacotinho e reserve

Coloque os pacotinhos em refratários individuais ou a seu gosto

Cubra com molho

Salpique o queijo parmesão por cima e leve ao forno preaquecido a 220

Você pode deixar os pacotinhos bem embalados, no freezer por 3 meses

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12148-pacotinhos-de-lasanha.html