LASANHA GOURMET T&V

INGREDIENTES

MOLHO BRANCO:

Molho branco:1 colher de manteiga ou margarina

1 cebola pequena

1 dente de alho

400 ml de leite

1 colher de maisena

1 lata de creme de leite

50 g queijo parmesão ralado na hora

1 colher (sobremesa) de sal

MODO DE PREPARO

MOLHO BRANCO:

Molho branco:Em uma panela, refoque a cebola e o dente de alho picadinhos na manteiga, acrescentando o sal.

Quando a cebola começar a ficar transparente, acrescente todo o creme de leite, mexendo até que o tempero seja incorporado.

Dissolva totalmente a colher de maisena no leite e vá acrescentando essa mistura ao molho, mexendo constantemente, em fogo baixo.

Corrija o sal, se necessário.

Quando o molho ganhar a consistência semelhante à de um "mingau", retire do fogo e reserve.

Após higienizar os talos de alho poró, corte-os em rodelas bem finas.

Aqueça um fio de azeite, refogue o alho poró e acrescente sal a gosto.

Retire do fogo e reserve.

MONTAGEM:

Montagem:Unte o fundo de um refratário retangular com o molho branco.

Distribua a massa de lasanha cobrindo todo o refratário.

Cubra toda a massa com uma camada de presunto e outra de queijo mussarela.

Despeje o molho branco sobre a camada de queijo, espalhando bem e salpique o alho poró generosamente.

Repita a seguinte ordem de camadas: massa, presunto, queijo mussarela, molho branco e alho poró.

Forre com a massa, cubra com queijo mussarela.

Despeje todo o molho restante e polvilhe 25 g de queijo parmesão sobre toda a lasanha para gratinar.

Forre o refratário com papel alumínio e leve ao forno preaquecido a 180º C.

Após 30 minutos, remova o papel alumínio para que o parmesão possa gratinar.

Deixe no forno por mais 10 minutos e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14272-lasanha-gourmet-tv.html