

# LASANHA À UXO (SEM FORNO)

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 2 xícaras de farinha

3 ovos

1 xícara de leite

50 g de queijo ralado

sal a gosto

### MOLHO BECHAMEL:

Molho bechamel: 2 tabletes de manteiga

3 colheres de farinha

500 ml de leite

1 cream cheese

25 g de queijo ralado

sal e pimenta a gosto

### RECHEIO:

Recheio: 2 caixas de cogumelos frescos picados

1/2 cebola

1/3 de pimentão picado

2 dentes de alho

1 peito de frango desfiado

180 g de camarão (opcional)

salsinha e cebolinha a gosto

1/2 molho pronto de tomate

2 colheres de mostarda djon

3 colheres de molho shoyu

sal a gosto

queijo camembert

pimenta a gosto

1 tablete de manteiga

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Bata no liquidificador, os ovos, a farinha e o leite.

Em seguida, mexa e acrescente o queijo ralado e o sal, bata novamente e reserve.

### MOLHO BECHAMEL:

Molho bechamel: Coloque em uma panela a manteiga até derreter, misture a farinha aos poucos e então acrescente o leite aos poucos.

O molho não deve empelotar.

Caso isso aconteça mude a panela e peneire antes de acrescentar os outros ingredientes.

Após acrescente o cream cheese, o queijo ralado e o tablete de frango e reserve.

### MOLHO:

Molho: Frite a cebola e o alho na manteiga.

Adicione o pimentão, os cogumelos e o shoyu.

Mexa e acrescente o peito de frango desfiados.

Acrescente os outros ingredientes.

Caso decida utilizar camarão na receita, prepare o camarão separadamente e adicione por último ao molho.

### CAMARÃO OPCIONAL:

Camarão opcional: Em uma frigideira, coloque um pouquinho de azeite de oliva e um tablete de manteiga.

Doure um lado do camarão colocando sal e pimenta a gosto.

Vire o camarão, tempere novamente com um pouquinho de sal e pimenta e reserve (o camarão deve ficar rosado).

Em uma frigideira grande, coloque duas conchas da massa da lasanha como se estivesse preparando panquecas.

Vire a massa até dourar.

A quantidade de massa será suficiente para 4 discos de massa.

### MONTAGEM:

Montagem: Em um refratário de tamanho aproximado da massa, coloque um disco de massa, cubra com o recheio e com o molho bechamel.

Coloque outro disco de massa cubra com molho bechamel e queijo ralado.

Coloque o penúltimo disco de massa e cubra com recheio.

Acrescente o último disco de massa e cubra com queijo ralado.

Leve ao micro-ondas até o queijo ralado derreter e pronto!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18342-lasanha-a-uxo-sem-forno.html>