

LASANHA VEGETARIANA

INGREDIENTES

2 tomates descascados
2 tomates
6 dentes de alho médio picadinhos
2 cebolas pequenas
Azeitonas a gosto
Milho verde
Massa de lasanha
Creme de leite
Massa de tomate
Requeijão
Amido de trigo
200 g de mussarela (fatiado ou ralado)
Queijo parmesão
Sal
Orégano

MODO DE PREPARO

MOLHO BRANCO:

Molho branco: Frite na manteiga a cebola picada em partes pequenas, mais o alho.

Adicione o leite e o amido de milho, e misture bem.

Quando estiver bem misturado e dissolvido o amido, adicione o requeijão e 1/2 copo de creme de leite, e misture bem.

Em seguida, acrescente o milho verde a gosto e o queijo parmesão, e ao adicionar o sal tome cuidado, pois o queijo parmesão já tempera bem.

MOLHO VERMELHO:

Molho vermelho: Pique os 2 tomates em pedaços médios e retire todas as sementes.

Frite 2 alhos e 1 cebola pequena, picadinhos.

Acrescente os 2 tomates picados e água.

Espere os tomates dissolverem um pouco (porém ainda ficarão partes inteiras) e acrescente 3 colheres de massa de tomate.

Mexa e deixe no fogo baixo, e quando estiver numa boa consistência, acrescente as azeitonas picadas.

Para finalizar, tempere com sal a gosto e pimenta-do-reino (ou o tempero de preferência).

MONTAGEM:

Montagem: Acrescente o molho vermelho, a massa de lasanha acima, tomate, orégano, seguidos por mais uma massa de lasanha.

Em seguida, acrescente bastante molho branco, mussarela e orégano.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18603-lasanha-vegetariana.html>