

LASANHA DE CARNE DE SIRI DA ABIMAPI

INGREDIENTES

CREME DE SIRI:

Creme de siri: 1 colher (sopa) de manteiga
1 colher (sopa) de azeite
4 colheres (sopa) de cebola ralada
1 kg de carne de siri limpa, escaldada com água e caldo de um limão
1 colher (chá) de caldo em pó de peixe
1 colher (sopa) de farinha de trigo peneirada
200 ml de leite
5 colheres (sopa) de cebolinha verde picada
2 colheres (sopa) de sálvia fresca (opcional)
sal, pimenta e noz-moscada a gosto

MOLHO BECHAMEL:

Molho bechamel: 45 gramas de manteiga
45 gramas de farinha de trigo peneirada
1 litro de leite frio
1/2 envelope de caldo de legumes em pó
3 colheres (sopa) de queijo parmesão fresco ralado
sal, pimenta e noz-moscada a gosto

MODO DE PREPARO

CREME DE SIRI:

Creme de siri: Leve uma panela ao fogo com a manteiga, o azeite e refogue a cebola até ficar transparente. Junte a carne de siri, junte o caldo de peixe em pó, a farinha de trigo, o leite e cozinhe até obter um creme. Tempere ao seu gosto com sal, pimenta e noz-moscada. Retire do fogo e junte a cebolinha picada. Utilize na montagem.

MOLHO BECHAMEL:

Molho bechamel: Em uma panela, doure a farinha na manteiga mexendo sempre. Junte o leite, o caldo de legumes, o queijo e mexa até começar a ferver e obter um creme.

Tempere ao seu gosto com sal, pimenta e noz-moscada.

MONTAGEM:

Montagem: Em um refratário grande, coloque uma porção do molho bechamel, uma camada com 4 folhas de massa, uma porção do creme de siri, mais uma camada de massa, mais uma porção de creme de siri, uma camada de molho bechamel, mais uma camada de massa, mais uma camada de creme de siri, cubra com massa, molho bechamel e finalize com massa.

Cubra com o molho bechamel, polvilhe o queijo ralado e leve ao forno por aproximadamente 20 minutos para aquecer e gratinar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26653-lasanha-de-carne-de-siri-da-abimapi.html>