# LASANHA DE ESPINAFRE COM RICOTA (FÁCIL)

## INGREDIENTES

### MOLHO BRANCO:

Molho branco:1 litro de leite

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

2 colheres (sopa) de manteiga

sal a gosto

### LASANHA:

Lasanha:1/2 pacote de passa de lasanha pronta

1 maço de espinafre

500 g de ricota

1 cebola picada

2 dentes de alho picados

2 colheres (sopa) de azeite

200 g de queijo mussarela

## MODO DE PREPARO

### MOLHO BRANCO:

Molho branco:Numa panela, coloque a manteiga, espere derreter e coloque a farinha de trigo.

Misture bem e deixe cozinhar por 4 minutos, mexendo sempre.

Adicione 1 copo de leite ao conteúdo e misture bem.

Junte o restante do leite e misture bem para não empelotar.

Em fogo baixo, mexa por 15 minutos, tempere com o sal e desligue o fogo.

### LASANHA:

Lasanha:Lave as folhas muito bem, separe as folhas dos talos de espinafre e pique grosseiramente.

Coloque o azeite em uma panela e leve ao fogo.

Quando estiver bem quente, junte a cebola e o alho.

Refogue por 4 minutos e adicione o espinafre.

Misture e deixe cozinhar por 7 minutos.

Preaqueça o forno a 180º C.

Retire o espinafre do fogo e escorra a água que formou na panela.

Junte a ricota, misture bem e tempere com sal.

Para montar a lasanha, coloque uma concha de molho no fundo de um refratário, espalhando com uma colher.

Coloque uma camada de massa de lasanha, espalhe um pouco de ricota com espinafre e, em seguida, distribua mais uma concha de molho branco.

Faça quantas camadas forem necessárias até acabar a massa.

Na última você finaliza com molho branco e o queijo.

Leve ao forno e deixe assar por 30 minutos, ou até o queijo derreter.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26971-lasanha-de-espinafre-com-ricota-facil.html