

LASANHA DE ESPINAFRE COM LIMÃO SICILIANO

INGREDIENTES

massa pronta para lasanha (quantidade pode variar conforme sua assadeira)

1 maço de espinafre

360 g de ricota fresca

metade de um limão siciliano

molho branco

sal (quanto necessário)

MODO DE PREPARO

Faça o molho branco a seu gosto ou pode compra pronto e só esquentar.

Despedace a ricota e corte o espinafre em fatias, refogue por 3 minutos.

Misture tudo e acrescente o limão e sal.

Monte a lasanha: primeiro passe o molho branco, massa de lasanha, recheio, massa de lasanha, molho branco, massa de lasanha, recheio até acabar.

Dá, mais ou menos, 3 camadas de recheio.

Depois da última camada, coloque mais um pouco de molho branco.

Coloque no forno a 250°C, por 25 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28095-lasanha-de-espinafre-com-limao-siciliano.html>