

# LASANHA DE ATUM CREMOSA

## INGREDIENTES

9 folhas de lasanha pré-cozida

2 latas de atum desfiado

1 lata de salada de atum

1/2 cebola

1 copo de leite

1 lata creme de leite

4 colheres de amido de milho

1/2 pacote de queijo canastra

1/2 lata de molho de tomate

1 dente de alho

2 colheres de azeite

1 colher de açúcar

300 g de queijo mussarela

## MODO DE PREPARO

### MOLHO 1:

Molho 1: Refogar o alho picado no azeite e colocar o molho de tomate, ferver um pouco e acrescentar o açúcar.

Reservar.

### MOLHO 2:

Molho 2: No processador, colocar a cebola, leite e amido de milho.

Depois, colocar na panela ao fogo, até engrossar.

Desliga o fogo e acrescenta o creme de leite.

### MONTAGEM:

Montagem: Em um refratário, colocar um pouco de molho de tomate, a massa e o atum desfiado em cima colocar o queijo e molho branco e seguir a ordem.

Em cima, colocar molho branco e queijo ralado.

Passar o plástico filme no refratário e fazer alguns furos com garfo.

Assar no micro-ondas por 20 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidass.com.br/receita/29014-lasanha-de-atum-cremosa.html>