

# 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 latas 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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