

LASANHA DE ATUM

INGREDIENTES

MASSA DE PANQUECA:

Massa de panqueca:500 ml de leite gordo

8 colheres de sopa de farinha de trigo

1 colher de sopa de óleo

2 ovos

sal a gosto

RECHEIO:

Recheio:2 latas de atum

1 cebola pequena

3 colheres de sopa de molho de tomate

1/2 copo de água

Alho moído, pimenta preta, azeite e sal a gosto

2 caixas de molho branco ou bechamel

150 g de queijo mussarela

MODO DE PREPARO

MASSA DE PANQUECA:

Massa de panqueca:Bata no liquidificador todos os ingredientes.

Unte a frigideira com um pouco de óleo e frite a massa de panqueca.

Utilize uma concha para medir a quantidade de massa.

Deixe fritar até as bordas ficarem douradas e retire a massa da frigideira, reserve as massas.

MOLHO DE ATUM:

Molho de atum:Frite a cebola com azeite e sal.

Acrescente o atum, pimenta e alho.

Frite um pouco mais o atum, coloque o molho de tomate e um pouco de água.

Deixe cozinhar por mais três minutos e reserve o molho.

MOLHO BRANCO:

Molho branco:Aqueça em uma panela o molho branco.

Fique mexendo para não grudar no fundo da panela até levantar fervura e reserve o molho.

Em um prato refratário grande monte a lasanha.

Coloque um pouco de molho de atum e depois uma camada de massa de panqueca.

Coloque o restante do atum e mais uma camada de massa.

Uma camada de queijo mussarela e outra camada de massa.

Por último, coloque o molho branco.

Leve ao forno por aproximadamente 15 minutos.

Sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29799-lasanha-de-atum.html>