

# LASANHA DE PRESUNTO E QUEIJO DA NANÁ

## INGREDIENTES

### MOLHO DE TOMATE:

Molho de tomate: 1 cebola picadinha  
2 dentes de alho picadinhos  
3 colheres de sopa de azeite  
3 tomates maduros picados  
1/2 Pimentão  
1 caixa de molho pronto  
1 e 1/2 tabletes de caldo de galinha  
250 ml de água  
1 colher de sopa de açúcar  
Coentro a gosto

### MOLHO BRANCO:

Molho branco: 450 ml de leite  
1 e 1/2 colheres de sopa de amido de milho  
1 tablete de caldo de galinha  
1 colher de sopa de manteiga  
2 colheres de requeijão  
sal se necessário

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Cozinhar a massa ponto ao dente.

### MOLHO DE TOMATE:

Molho de tomate: Dourar a cebola e o alho no azeite.  
Acrescentar os tomates, o molho pronto, o pimentão, o caldo de galinha, o açúcar e a água.  
Deixar apurar por 15 a 20 minutos.  
Colocar a coentro e desligar.  
Passar o molho no liquidificador para ficar mais homogêneo.

#### MOLHO BRANCO:

Molho branco:Levar ao fogo os ingredientes até engrossar

#### MONTAGEM:

Montagem:Em uma travessa colocar um pouco do molho de tomate.

Fazer as camadas de massa de lasanha, presunto, mussarela, molho de tomate e molho branco até terminar.

Polvilhar com queijo parmesão ralado e levar ao forno preaquecido por 30 a 40 minutos.

Desligar e esperar uns 10 minutos para servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31398-lasanha-de-presunto-e-queijo-da-nana.html>