

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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