

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>