LASANHA DE QUEIJO E PRESUNTO

INGREDIENTES

300 g massa de lasanha crua

200 ml de polpa de tomate

200 ml de leite

1 cubo de caldo de carne ou galinha (maggi ou knorr)

1 colher rasa de sobremesa de salsa desidratada (se preferir, pode colocar orégano ou alecrim)

1 colher de sopa de manteiga

1 lata de cogumelos (champignon) cortados

2 colheres de sopa de azeite doce

400 g de queijo fatiado muçarela

300 g de presunto fatiado

sal a gosto

3 ovos cozidos fatiados

MODO DE PREPARO

Em uma panela com água, cozinhe a massa da lasanha e deixe-a na água até terminar de preparar o molho. Apenas será retirada da água quando for montar a lasanha.

Numa outra panela, acrescente a manteiga e os cogumelos para dar uma leve fritada a fim de tirar o gosto da conserva. Acrescente a salsa e o azeite doce. Deixe fritar por uns 4 minutos.

Acrescente o caldo de carne aos cogumelos e mexa até dissolvê-lo por completo.

Acrescente a polpa de tomate, deixe ferver.

Acrescente o leite, deixe ferver.

Para finalizar o molho, acrescente o sal a gosto.

Em um refratário, monte a lasanha na seguinte ordem, um pouco de molho ao fundo, uma camada de massa, uma camada de presunto, uma camada de queijo, uma camada de ovos cortados.

Espalhe uma ou duas conchas de molho.

A última camada deverá ser de queijo.

Cubra com folha de alumínio e coloque no forno médio/alto por 15 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31502-lasanha-de-queijo-e-presunto.html