

LASANHA DE FRUTOS DO MAR – MOLHO BRANCO ESPECIAL

INGREDIENTES

MOLHO BRANCO ESPECIAL:

Molho branco especial: 1 litro de leite

1 lata de creme de leite

150 g de queijo gorgonzola

1 cebola

Ervas finas e orégano a gosto

1 colher de manteiga

RECHEIO FRUTOS DO MAR:

Recheio frutos do mar: 400 g de camarão limpo e cozido

200 g de lagosta (só o rabo)

Suco de 1 limão siciliano

Coentro

Ervas finas

Azeite

MASSA:

Massa: 1 pacote de massa de lasanha (daquelas que vai direto para o forno)

300 g de queijo mussarela

100 g de queijo parmesão

MODO DE PREPARO

MOLHO BRANCO ESPECIAL:

Molho branco especial: Refogue a cebola, ervas finas e orégano na manteiga

Acrescente o queijo gorgonzola em pedaços de modo que derreta no refogado

Acrescente o leite e misture tudo, mexa por 10 minutos

Acrescente o creme de leite mexa por mais 5 minutos e apague o fogo

RECHEIO FRUTOS DO MAR:

Recheio frutos do mar: Lave os camarões em água corrente

Coloque-os numa panela com suco de limão por 5 minutos

Descasque e reserve

Cozinhe a lagosta num caldo com a ervas finas e coentro

Descasque as lagostas e corte em pedaços pequenos

Salteie (grelhar) os camarões e lagosta com azeite

MONTAGEM:

Montagem: Unte um refratário grande refratário

Coloque o molho branco e depois uma camada de massa (deixe espaço entre as folhas pois a massa cresce)

Regue a massa com molho branco, coloque os frutos do mar e queijo

Siga essa sequência molho, massa, molho, recheio e queijo 2 vezes

Na camada final coloque apenas molho e o queijo parmesão ralado

cubra o refratário com papel alumínio

Leve ao forno por 15 minutos

Sirva com queijo parmesão ralado a gosto

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32892-lasanha-de-frutos-do-mar-molho-branco-especial.html>