

LASANHA DE RICOTA COM ERVAS E ASPARGOS

INGREDIENTES

MONTAGEM:

Montagem: 400 g massa verde fresca para lasanha, cozida al dente

1 receita de molho branco (100 ml para preparo)

1 receita de recheio de ricota com ervas frescas

1 receita de molho de aspargos

Parmesão ralado para polvilhar, a gosto

MOLHO BRANCO:

Molho branco: 1 colher das de sopa de manteiga sem sal

2 colheres das de sopa de farinha de trigo

500 ml de leite frio

200 g de creme de leite UHT light

Sal, pimenta e noz-moscada a gosto

RECHEIO DE RICOTA E ERVAS FRESCAS:

Recheio de ricota e ervas frescas: 1 colher das de sopa de azeite

1 colher das de café de alho amassado ou bem picado

1/2 xícara das de chá de cebola bem picada

1/2 xícara das de chá de cebolinha verde fresca bem picada

1/2 xícara das de chá de salsinha fresca bem picada

2 colheres das de sopa de manjeriço fresco bem picado

1 colher das de sopa de folhas de tomilho limão fresco

1 colher das de café de ervas de Provence

100 g de cream cheese light

300 g de ricota fresca, passada por peneira

100 ml de molho branco

1 colher das de chá de mostarda

Sal, pimenta-do-reino branca e noz-moscada ralada a gosto

MOLHO DE ASPARGOS:

Molho de aspargos:Restante do molho branco

100 g de cream cheese light

100 g de aspargos em conserva picadinhos

MODO DE PREPARO

MOLHO BRANCO:

Molho branco:Bata todos os ingredientes no liquidificador e leve ao fogo até obter um creme espesso, mexendo constantemente para não formar grumos.

RECHEIO DE RICOTA E ERVAS FRESCAS:

Recheio de ricota e ervas frescas:Refogue o alho e a cebola no azeite, desligue o fogo e junte todas as ervas, temperando a gosto, reserve.

Em uma tigela misture bem o cream cheese a ricota, o 100 ml de molho e tempere com a mostarda, sal, pimenta-do-reino branca e noz-moscada ralada a gosto. Junte o tempero reservado e misture bem.

MOLHO DE ASPARGOS:

Molho de aspargos:Leve ao fogo uma panela com todos os ingredientes mexendo delicadamente até obter um creme homogêneo.

MONTAGEM:

Montagem:Espalhe as folhas de lasanha sobre uma bancada, besunte-as com 100 ml do molho branco, espalhe o recheio de ervas e enrole como rocambole. Leve para gelar por aproximadamente duas horas.

Corte em fatias de dois centímetros e coloque em uma forma refratária grande. Cubra com o molho de aspargos e finalize com o queijo ralado.

Leve ao forno para gratinar e sirva a seguir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33614-lasanha-de-ricota-com-ervas-e-aspargos.html>