

LASANHA VERDE COM COBERTURA CROCANTE DE QUEIJO

INGREDIENTES

RECHEIO DE QUEIJOS:

Recheio de queijos: 150 g de cream cheese light ou queijo cottage escorrido

150 g de queijo tipo muçarela light ralada

150 g de queijo minas padrão ralado

MOLHO BRANCO:

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

2 colheres das de sopa de farinha de trigo

200 g de creme de leite UHT light

Sal, pimenta e noz-moscada a gosto

COBERTURA CROCANTE:

Cobertura crocante: 50 g de queijo parmesão ralado fino

4 torradas industrializadas, trituradas

MODO DE PREPARO

RECHEIO DE QUEIJOS:

Recheio de queijos: Misture bem todos os ingredientes e utilize na montagem.

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.

COBERTURA CROCANTE:

Cobertura crocante: Misture bem os dois ingredientes e utilize na cobertura da lasanha.

MONTAGEM:

Montagem: Em uma forma refratária inicie a montagem da lasanha com uma fina camada de molho branco, uma camada de massa verde de lasanha, uma camada de recheio de queijos, uma camada de molho branco, uma camada de massa verde, uma camada de peito de peru, uma fina camada de molho branco, uma camada de massa verde de lasanha, o restante do molho branco e finalize com a cobertura crocante.

Leve ao forno preaquecido a 190°C e deixe assar até borbulhar e a cobertura levemente gratinada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34290-lasanha-verde-com-cobertura-crocante-de-queijo.html>