LASANHA DE CALABRESA

INGREDIENTES

300 g de calabresa defumada e moída

2 sachês de molho pronto

2 tomates (opcionais)

150 ml de água

azeitonas verdes à vontade

2 cebolas médias batidinhas

6 dentes de alho ou a gosto

cheiro verde a gosto

espinafre bem batidinho a gosto (opcional)

4 colheres de sopa de óleo de sua preferência

300 g de muçarela ralada

6 fatias de presunto (opcional)

100 g de parmesão ralado

massa para lasanha de sua preferência

1 caixa de creme de leite

2 colheres de sopa de amido de milho

500 ml de leite

noz moscada ralada

pimenta-do-reino em pó

1 colher de sopa de margarina

sal a gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO VERMELHO:

Molho vermelho:Em uma panela,média,coloque o óleo e a calabresa moída.

Deixe refogar um pouco e adicione metade da cebola batida, 4 dentes de alho e deixe refogar até a cebola ficar transparente.

Junte os tomates e deixe até que eles amoleçam um pouco.

Junte o molho pronto, acrescente a água, as azeitonas e por fim o cheiro verde e o espinafre.

Deixe apurar por 3 minutos, tampe e reserve.

MOLHO BRANCO:

Molho branco:Em outra panela,refogue a cebola e o alho restantes com a margarina e 1 colher de sopa de óleo (não deixe muito no fogo para não queimar a margarina).

Dissolva o amido no leite e junte ao refogado.

Mexa até formar consistência de mingau molinho.

Adicione a noz moscada, a pimenta, sal a gosto e, se preferir, coloque um pouco do parmesão ralado no molho,tampe e reserve.

MONTAGEM:

Montagem:O molho vermelho deve estar mais líquido que o de costume, caso utilize massa seca,se for a fresca, só no fundo da forma ou refratário deve estar mais líquido, nas demais camadas, não.

Sobreponha as camadas de massa,alternando-as com as de recheio,sendo o de calabresa primeiro,depois alterne massa,calabresa, molho branco, massa, calabresa, massa e, por fim, a muçarela, o presunto, o molho branco e o parmesão.

O recipiente que acondicionará esta lasanha deve ser grande e alto,ou então,divida a receita em 2 , pois ela rende muito!

Ao levar para assar, cubra com papel alumínio, bem untado com margarina e deixe em forno médio-alto por 40-50 minutos.

Retire o alumínio e deixe gratinar só até dourar o queijo.

Acompanhe com vinho tinto,demi-séc ou suave, ou com suco de uvas para as crianças.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35474-lasanha-de-calabresa.html