

LASANHA DE PEITO DE PERU E QUEIJO LIGHT

INGREDIENTES

MOLHO DE TOMATE:

Molho de tomate:1 lata de molho de tomate
5 tomates grandes picados
3 dentes de alho picado
sal e pimenta-do-reino a gosto

MOLHO BECHAMEL:

Molho bechamel:500 ml de leite desnatado
1 lata de creme de leite light
250g de creme de ricota light
2 colheres (sopa) de margarina light
1 colher (sopa) de maizena
1 cebola roxa picada
noz moscada a gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO DE TOMATE:

Molho de tomate:Em uma panela doure o alho com um fio de azeite e coloque em seguida o tomate, deixando refogar por 2 minutos.

Acrescente o molho de tomate e deixe até ferver.

Corrija o sal, coloque um pouco de pimenta-do-reino e reserve.

MOLHO BECHAMEL:

Molho bechamel: Em uma panela coloque a margarina e doure a cebola.

Acrescente em seguida o leite, o creme de leite, o creme de ricota, a maizena dissolvida em um pouco de leite ou água e a noz moscada a gosto.

Deixe ferver por volta de 2 a 3 minutos e reserve.

MONTAGEM:

Montagem:Em uma forma de sua preferência coloque uma camada de molho de tomate, outra de macarrão, molho bechamel, peito de peru, macarrão, molho de tomate e muçarela.

Repita esse processo até que os macarrões e os molhos acabem, terminando com uma camada de molho bechamel e de muçarela.

Polvilhe orégano a gosto e leve em forno preaquecido a 220ºC por 20 minutos.

Ligue o gratinador e deixe o queijo gratinar por volta de 10 minutos.

Sirva ainda quente e bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35946-lasanha-de-peito-de-peru-e-queijo-light.html>