

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 220°C 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>