LASANHA DE CREPES

INGREDIENTES

MASSA:

massa:1 litro de leite

1 kg de farinha de trigo

6 ovos inteiros

sal a gosto

1 colher de (sopa) de óleo

1 copinho de café (descartável) de domecq (conhaque)

RECHEIO:

Recheio:500 g de mussarela

400 g de presunto

frango ou carne a gosto

temperos (manjerona, manjericão, mostarda, alho e sal, extrato de tomate)

CREME:

Creme:2 copos de leite

1 creme de leite ou requeijão

4 colheres de maizena

1 tablete de caldo de galinha ou carne

sal a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bater tudo em um liquidificador potente até misturar tudo.

Em uma frigideira coloque um fio de óleo, esquente e coloque um pouco da massa para fritar de um lado e do outro, faça isso com toda a massa e reserve.

RECHEIO:

Recheio:Frango ou carne, refogado e desfiado.

Colocar os temperos e deixar cozinhar por uns 20 minutos.

CREME:

Creme:Em uma panela coloque o leite, o tablete de caldo de galinha ou carne, sal e o creme de leite ou requeijão, leve ao fogo até engrossar.

MONTAGEM:

Montagem:Em um refratário coloque uma camada de crepe (já pronto), uma camada de recheio de frango ou carne, o presunto, a mussarela e o creme ainda quente.

Assim até preencher o refratário, a última camada com crepe, mussarela e orégano a gosto.

Leve ao forno ou micro-ondas para derreter a mussarela.

Use um refratário grande ou dois médios.

Também pode ser feito com recheios doces.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36853-lasanha-de-crepes.html