

LASANHA DE ALHO PORÓ

INGREDIENTES

- 1 pacote de lasanha precozida (tipo petybom)
- 1 pote de catupiry
- 300 g de mussarela
- 200 g de cogumelos paris frescos
- 2 colheres de sopa de azeite
- 1 bandejinha de alho poró (aproximadamente um prato grande)
- 1 cebola pequena picada em cubinhos pequenos
- 2 colheres de manteiga
- 4 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 2 xícaras de leite
- 2 caixas creme de leite sem soro
- sal a gosto

MODO DE PREPARO

Aqueça o azeite e refogue a cebola picada juntamente com o alho poró cortado em rodelas e os cogumelos fatiados e reserve.

Em uma panela separada derreta a manteiga e junte a farinha até ficar uma massa homogênea.

Aos poucos acrescente o leite morno e a massa mexendo sempre para não empelotar.

Deixe engrossar por alguns minutos e coloque sal a gosto.

Desligue o fogo e coloque o creme de leite.

Quando estiver pronto coloque os refogados (cogumelos e alho poró) no molho branco.

Em uma forma retangular monte a lasanha nessa sequência:

Molho, massa, mussarela e catupiry até acabar todos os ingredientes deixando para o final uma camada de mussarela.

Cobrir a forma com papel laminado e colocar no forno preaquecido por aproximadamente 20 minutos ou conforme a marca da massa pré cozida.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37552-lasanha-de-alho-poro.html>