

# 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 bandeijinha 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 rodela 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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