

LASANHA SUPER ESPECIAL

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 pacote de massa para lasanha fresca

RECHEIO:

Recheio:100 g de presunto fatiado

250 g de queijo mussarela ralado

250 g de linguiça calabresa ou paio ralada

MOLHO VERMELHO:

Molho Vermelho:1 sachê de extrato de tomate de sua preferência

1 dente de alho amassado

1/2 cebola bem picadinha

1 tomate cortado em cubinho

1 colher de azeite

MOLHO BRANCO:

Molho Branco:2 colheres de amido de milho

450 ml de leite integral

2 colheres de manteiga (aproximadamente 50 g)

1 dentes de alho amassados

1/2 cebola bem picadinha

Temperos de sua preferência

MODO DE PREPARO

MOLHO BRANCO:

Molho Branco:Separe 50 ml de leite frio.

Coloque em uma panela as duas colheres de manteiga e deixe derreter em fogo baixo.

Acrecente o alho amassadinho e 1/2 cebola, deixe fritar um pouquinho, até dourar.

Acrecente o leite.

Com os 50 ml reservados de leite frio dissolva o amido de milho.

Quando o molho na panela estiver quase em ponto de fervura despeje o restante do leite que foi dissolvido no leite frio.

Mexa até engrossar, se perceber que ficou muito consistente é só colocar um pouco mais de leite.

Arrume o ponto de sal e reserve.

MOLHO VERMELHO:

Molho Vermelho:Em uma panela coloque uma colher de azeite, o alho e a cebola e deixe fritar um pouquinho.

Quando o alho e a cebola estiverem dourados acrescente o tomate em pedacinhos e o sachê de molho de tomate pronto.

Arrume o ponto do sal, e reserve.

MONTAGEM:

Montagem:Em um refratário médio coloque uma camada de molho vermelho, massa de lasanha, uma camada com o presunto, molho branco, massa de lasanha, molho branco, queijo mussarela, molho branco, massa de lasanha, molho vermelho, calabresa ralada, molho branco, massa de lasanha, o restante do molho vermelho, queijo mussarela (camada generosa).

Salpique orégano (opcional).

Leve ao forno a 180°C até dourar, aproximadamente 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/38056-lasanha-super-especial.html>