

LASANHA COM RAVIOLI

INGREDIENTES

MOLHO VERMELHO:

Molho vermelho: 2 colheres de sopa de óleo

2 tomates grandes

1 pimentão pequeno

1 cebola média

2 dentes de alho amassados

1 tablete de caldo de galinha

1/2 copo de molho de tomate pronto

1 copo de água

sal e pimenta-do-reino a gosto

MOLHO BRANCO:

Molho branco: 1 litro de leite

1 caixa de creme de leite

2 colheres de farinha de trigo

1 tablete de caldo de galinha

2 dentes de alho amassados

2 colheres de margarina

RECHEIO:

Recheio: 300 g de presunto picadinho

300 g de queijo mussarela fatias pequenas

100 g de parmesão ralado

MASSA:

Massa: 5 folhas de lasanha direto ao forno

500 g de Ravióli de queijo

MODO DE PREPARO

MOLHO VERMELHO:

Molho vermelho:Refogue nesta ordem, alho, a cebola, caldo de galinha, pimentão, tomate, molho de tomate e a água.

Depois de ferver uns 7 minutos, bata no liquidificador e reserve.

MOLHO BRANCO:

Molho branco:Doure a margarina, o alho e o caldo de galinha, acrescente o leite, a farinha dissolvida em um pouco de leite frio, mexendo bem para não empelotar.

Retire do fogo e acrescente o creme de leite. Reserve.

MONTAGEM:

Montagem:1 camada de molho vermelho, 5 folhas de lasanha, molho branco, presunto, mussarela, Ravióli.

Finalizar com molho vermelho, molho branco e mussarela.

Cubra com papel alumínio e leve ao forno preaquecido a 250°C por 20 minutos.

Retire o papel e deixe mais 10 minutos.

Retirar do forno e polvilhar o queijo parmesão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40313-lasanha-com-ravioli.html>