

# 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>