

# LASANHA DOIS QUEIJOS AO MOLHO DE ESPINAFRE

## INGREDIENTES

2 xícaras de chá de espinafre cozido e picado  
2 xícaras de chá de leite  
2 colheres de sopa de manteiga  
3 colheres de sopa de farinha de trigo  
1/2 lata de creme de leite, sem soro  
300 g de massa de lasanha pré-cozida  
1 xícara de chá de queijo mussarela ralada  
1 xícara de chá de queijo prato ralado  
50 g de tomate seco em tiras  
sal e pimenta do reino a gosto

## MODO DE PREPARO

Bata o espinafre com o leite no liquidificador.

Em uma panela derreta a manteiga e frite a farinha de trigo.

Acrescente o espinafre batido, tempere a gosto e deixe engrossar.

Desligue e acrescente o creme de leite.

Monte a lasanha em um refratário médio: molho, massa, mussarela, tomate seco, queijo prato, molho, terminando com o molho.

Leve ao forno médio, preaquecido, por 40 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41107-lasanha-dois-queijos-ao-molho-de-espinafre.html>