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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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