

LASANHA COM COGUMELOS E MOLHO GORGONZOLA

INGREDIENTES

MOLHO DE GORGONZOLA:

Molho de gorgonzola:1 litro de leite fervente

2 folhas de louro

4 colheres de sopa de margarina/manteiga

3 colheres de sopa de farinha de trigo

100 g de gorgonzola picado

Sal a gosto

Noz-moscada

MOLHO DE COGUMELOS:

Molho de cogumelos:900 g de cogumelos picados (cogumelos de paris, funghi, shitake etc) secos ou congelados

1 xícara de água fervente

3 colheres de sopa de margarina/manteiga

1 colher de sopa de azeite/óleo

3 dentes de alho picados

1 cebola média picada

1 tablete de caldo de legumes

1/2 xícara de molho shoyu

1/2 xícara de vinho branco seco

1 colher de sopa de amido de milho

Tomilho a gosto

Cebolinha picada a gosto

Pimenta do reino a gosto

MONTAGEM:

Montagem:1 pacote de pão sírio

600 g de queijo mussarela fatiado

MODO DE PREPARO

MOLHO DE GORGONZOLA:

Molho de gorgonzola: À parte, ferva o leite com as folhas de louro. Após isso, retire-as.

Derreta a margarina e misture a farinha de trigo, tendo o cuidado de não empelotar;

Acrecente, concha a concha, o leite fervente, deixando que ele seja absorvido antes de lançar acrescentar uma nova concha;

Após colocar todo o leite, deixe cozinhar por alguns minutos, até engrossar um pouco, mexendo sempre para não grudar no fundo da panela;

Acrecente o gorgonzola picado e deixe-o derreter;

Acrecente noz-moscada, acerte o sal e reserve.

MOLHO DE COGUMELOS:

Molho de cogumelos: Jogue a água quente sobre os cogumelos secos ou congelados e deixe por alguns minutos.

Escorra e reserve o caldo resultante.

Derreta a manteiga com o azeite e acrecente o alho.

Quando o alho começar a dourar, acrecente a cebola picada.

Quando a cebola estiver translúcida, acrecente a pimenta-do-reino e os cogumelos escorridos.

Acrecente o molho shoyu, o vinho branco e o caldo de legumes.

Dissolva o amido de milho em 1/2 xícara do caldo escorridos dos cogumelos e acrecente à panela.

Tempere com cebolinha picada, tomilho e acerte o sal. Reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Separe as metades do pão sírio para que fiquem discos mais finos;

Inicie a montagem dispondo, no fundo de um refratário, o molho de gorgonzola até que ele cubra o fundo;

Intercala com uma camada dos discos de pão sírio, as fatias de queijo e o molho de cogumelos;

Intercala, finalizando com uma camada de queijo e leve ao forno até borbulhar e gratinar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41784-lasanha-com-cogumelos-e-molho-gorgonzola.html>