

LASANHA DE OSTRAS

INGREDIENTES

2 cebolas pequenas
1 litro de leite para o molho
30 g de manteiga
30 g de trigo
3 folhas de manjericão
1 colher de sopa de alho
500 g de massa de lasanha
5 dúzias de ostras
300 g de queijo mussarela
300 g de queijo parmesão
Orégano para cobrir
leite para montar

MODO DE PREPARO

Cozinhar as ostras ao bafo até que comecem a abrir.

Retirar as ostras da casca e colocar em uma vasilha com água pra que não fique com areia.

Cortar a ostra em 3 pedaços, reserve.

Cortar as cebolas em 4 pedaços cada uma.

Juntar ao leite a cebola e o manjericão, até levantar fervura. Depois retirar as folhas de manjericão e bater no liquidificador a cebola e o leite. Após ficar homogêneo, derreter a manteiga na panela e acrescentar o trigo peneirado até formar uma pasta. Adicionar o molho batido no liquidificador mechendo até engrossar.

Juntar a ostra e o alho ao molho.

Para montar, coloque uma camada de leite no fundo pra não queimar a massa. Intercalar a massa com o molho e por fim, cobrir a lasanha com queijo e orégano.

Pode-se colocar mais leite nas bordas pra lasanha não ficar muito seca.

Levar ao fogo por aproximadamente 30 minutos ou até gratinar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43327-lasanha-de-ostra.html>