

LASANHA DE PRESUNTO E QUEIJO

INGREDIENTES

MOLHO DE TOMATE:

Molho de tomate: 1 cebola picadinha
2 dentes de alho picadinhos
3 colheres (sopa) de azeite
3 tomates maduros picados
1 caixa de molho de tomate pronto, 520 g
2 tabletes de caldo de galinha
250 ml de água
1 colher (sopa) de açúcar
salsinha a gosto

MOLHO BRANCO:

Molho branco: 750 ml de leite
2 colheres (sopa) de amido de milho
1 tablete de caldo de galinha
1 colher (sopa) de manteiga
um pouquinho de sal se necessário
noz-moscada ralada na hora e manjeriço a gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO DE TOMATE:

Molho de tomate: Doure a cebola e o alho no azeite, acrescente os tomates, o molho pronto, o caldo de galinha, o açúcar e a água.

Deixe apurar por 15 a 20 minutos.

Coloque a salsinha e desligue o fogo.

MOLHO BRANCO:

Molho branco: Leve ao fogo os ingredientes até engrossar.

Deixe para colocar no final, a noz moscada e o manjeriço.

MONTAGEM:

Montagem: Em uma travessa, coloque um pouco do molho de tomate.

Faça as camadas de massa de lasanha, presunto, mussarela, molho de tomate e molho branco até terminar.

Polvilhe com queijo parmesão ralado e leve ao forno preaquecido, por 30 a 40 minutos, coberto com papel alumínio, retirando no final.

Desligue e espere uns 10 minutos para servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44245-lasanha-de-presunto-e-queijo.html>