LASANHA GREGA

INGREDIENTES

4 colheres de sopa de azeite de oliva

1 kg de carne moída (patinho ou outra)

2 dentes de alho amassado

1 caixa de molho de tomate

3 colheres de sopa de manjericão picado (ou mais)

5 colheres de sopa de salsinha picada

1 colher de sopa de canela em pó

500 g macarrão fusili (parafuso)

1/2 xícara (chá) de manteiga

1 xícara (chá) de cebola ralada

8 colheres de sopa de farinha de trigo

2 latas de leite em temperatura ambiente

5 gemas de ovo

4 xícaras (chá) de queijo parmesão ralado

1 colher de sopa de noz-moscada (ou menos)

sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

CREME DE QUEIJO:

Creme de Queijo: Derreta a manteiga (reservando 1 colher) em uma panela e junte a cebola e o alho, refogue mexendo por 3 minutos, polvilhe a farinha de trigo e doure-a.

Aos poucos adicione o leite (reservado anteriormente) e misture bem. Ao ferver abaixe o fogo e cozinhe (mexendo sempre) até obter um creme (6 minutos).

Retire e deixe amornar. A parte coloque as gemas em uma batedeira (5 minutos) e incorpore o creme. Junte o queijo ralado, o sal, a pimenta-do-reino e a noz-moscada. Misture bem e reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Unte uma assadeira (aproximadamente 27x20 cm) com manteiga e coloque o macarrão até a metade, coloque o molho de carne em seguida e cubra com o restante do macarrão. Por último coloque o creme de queijo sobre a lasanha, polvilhe noz-moscada a gosto. Leve ao forno por 1 hora. Retire do forno e sirva quente com vinho tinto seco de preferência.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44506-lasanha-grega.html