

# 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 manjeriço picado (ou mais)  
5 colheres de sopa de salsa 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:

Crema 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 crema (6 minutos).

Retire e deixe amornar. A parte coloque as gemas em uma batedeira (5 minutos) e incorpore o crema. 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 crema 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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