LASANHA LIGHT

INGREDIENTES

600 g de ricota

1/2 xícara (chá) de leite desnatado

100 g de mussarela

200 g de blanquet de peru

sal e pimenta-do-reino a gosto

1 molho de espinafre

cebola e alho

MODO DE PREPARO

MOLHO BRANCO:

Molho Branco:Bata no liquidificador 200 gr de ricota com 1/2 xíc. de leite e observe se o creme ficou no ponto.

Caso fique muito grosso adicione mais um pouco de leite.

Pique meia cebola e bata junto com o creme.

Adicione sal a gosto e reserve.

RECHEIO:

Recheio:Refogue 3 cabeças de alho com meia cebola picada no azeite até dourar.

Adicione as folhas de espinafre lavadas e refogue .

Misture 400 g de ricota temperada com sal, cebola, orégano e pimenta-do-reino.

Misture blanquet de peru picado.

LASANHA:

Lasanha:Coloque uma camada de molho branco no refratário e as folhas da massa para lasanha.

Monte as camadas com recheio e molho.

Cubra a última camada com mussarela e leve ao fogo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45508-lasanha-light.html