LASANHA SABOR ESPECIAL

INGREDIENTES

1 pacote de 200 g de massa pré-cozida de lasanha

300 g de mussarela ralada (grossa)

2 colheres (sopa) de azeite

1 dente de alho picadinho

½ cebola picadinha

3 tomates maduros picadinhos

6 azeitonas sem caroço picadinhas

200 ml de água

Sal a gosto

1 embalagem de molho pronto de tomate (340 g)

1 colher (chá) de orégano

1 colher (chá) de cheiro-verde picado

500 ml de leite

¼ de cebola bem picadinha

3 colheres (sopa) bem cheias de amido de milho

1 colher (sopa) de manteiga

1 caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO

MONTAGEM:

Montagem:Em uma travessa refratária retangular média faça camadas começando com um pouco de molho vermelho que cubra o fundo, depois algumas folhas da massa de lasanha, um pouco de molho branco e mussarela.

Coloque mais folhas da massa, molho vermelho e mussarela.

Repita os procedimentos finalizando com molho vermelho ou branco conforme sua preferência.

Cubra com mussarela.

Leve a assar em forno médio coberta com papel alumínio por cerca de 20 minutos.

Aumente a temperatura e retire o papel alumínio, deixando por mais 10 minutos.

Sirva a seguir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46955-lasanha-sabor-especial.html