

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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