

# 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>