LASANHA DE ESPINAFRE

INGREDIENTES

6 ramos de espinafre

1 colher de chá de alho frito

1 litro de leite

1 tablete de caldo de legumes

1/3 de nós moscada ralada

500 g de queijo mussarela

1 pacote de queijo parmesão ralado

1 pacote de massa precozida para lasanha

1 colher de requeijão

3 colheres de sopa de farinha de trigo

sal a gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO BRANCO:

Molho branco:Primeiro lave, corte cada folha de espinafre em 3 e refogue junto ao alho picado e reserve.

Dilua a farinha de trigo e misture ao restante do leite, ferva em fogo baixo mexendo até começar a engrossar.

Acrescente uma colher de requeijão, quatro fatias de queijo mussarela, a noz-moscada ralada e o tablete de legumes picado até dar o ponto de molho.

MONTAGEM:

Montagem:Em uma forma de vidro (pirex) preencha todo o fundo com uma camada de massa, mussarela e acima o molho branco.

Repita esse passo até que acabe os ingredientes.

Por fim espalhe todo o queijo ralado em cima da lasanha e leve ao fogo por 35 minutos a 220°C ou até que comece a dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47592-lasanha-de-espinafre.html