

LASANHA AO MOLHO DE ATUM E MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

1 pacote de massa para lasanha
2 latas de atum ralado
500 g de queijo mussarela ralado
1 pimentão verde, vermelho ou amarelo, picado
3 dentes de alhos picados
1 cebola picada
12 azeitonas picadas
3 tomates picados
4 colheres de farinha de trigo
500 ml de leite
4 colheres de manteiga
Noz-moscada ralada a gosto
Manjericão fresco, a gosto
Orégano a gosto
pimenta calabresa a gosto
tomates secos, a gosto
Sal a gosto
4 colheres de azeite extra-virgem
1 pacote de creme de tomates com ervas finas
100 ml de molho de tomates

MODO DE PREPARO

MONTAGEM DA LASANHA:

Montagem da lasanha: Numa forma refratária, coloque uma pequena quantidade do molho de atum e espalhe-a no fundo.

Preencha a forma refratária em camada alternadas, com as fatias da massa, o queijo ralado e molho de atum, na terceira camada, coloque o molho branco e continue o preenchimento alternando a massa, o queijo e o molho de atum. No final para decorar coloque fatias de tomates seco, e folhas de manjericão. Cubra o refratário com papel alumínio e guarde na geladeira, no dia seguinte leve ao forno aquecida à temperatura de 250°C, após 30 minutos e cozimento no forno, retire o papel alumínio e gratine por mais 15 minutos.

Sirva acompanhado com vinho branco demi-seco ou frisante.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/48873-lasanha-ao-molho-de-atum-e-molho-branco.html>