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 oa 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 mangericão. Cubra o refratário com papel alumínio e guarde na geladeira, no dia seguinte leve ao forno aquecida à temperatura de 250ºC, 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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48873-lasanha-ao-molho-de-atum-e-molho-branco.html