

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
- Manjeriço 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 camadas 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 manjeriço. 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 frizante.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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