

# 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 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 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.

©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>