

LASANHA DE ESCAROLA COM BACON

INGREDIENTES

200 g de bacon
1 maço de escarola
400 g de requeijão cremoso
1 cebola pequena
1 pacote de massa caseira para lasanha
2 latas de creme de leite
5 dentes de alho
3 colheres de sopa de azeite
sal a gosto
200 g de parmesão ralado
manteiga pra untar
alho frito a gosto (vende já frito)

MODO DE PREPARO

Rale a cebola e reserve.

Corte o bacon em fatias médias, descasque e pique o alho em fatias finas, separe as folhas da escarola.

Lave as folhas da escarola.

Corte as folhas de escarola com 3 cm de comprimento, aproximadamente.

Coloque uma panela em fogo médio/baixo

Adicione uma colher de azeite, coloque o bacon fatiado, deixe até dourar bem.

Adicione o alho, misture, frite até dourar.

Escorra o excesso de gordura, acrescente a escarola.

Misture bem, a escarola irá soltar água.

Mantenha no fogo até que dê uma secada na água.

Retire da panela e reserve.

Na mesma panela, em fogo médio/baixo adicione 2 colheres de sopa de azeite.

Adicione a cebola ralada, doure-a, acrescente as 2 latas de creme de leite, adicione sal a gosto e mantenha em fogo até que comece a ferver.

Desligue o fogo e reserve.

Em uma forma média untada com manteiga, faça camadas alternando, em sequência, massa, preparo da escarola com bacon, requeijão cremoso e molho branco.

A quantidade de camadas irá depender da altura da sua forma.

Termine com uma camada de massa coberta por molho.

Espalhe o parmesão ralado sobre toda a lasanha.

Leve ao forno médio preaquecido, deixe até dourar, aproximadamente 15 a 20 minutos.

Retire do forno, salpique alho frito à vontade e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49818-lasanha-de-escarola-com-bacon.html>