

LASANHA AO MOLHO QZZONELLI

INGREDIENTES

MOLHO QZZONELLI:

Molho Qzzonelli: 1 pacote de molho de tomate

1 caixa de creme de leite

1 colher de sopa de curry

3 alhos ralados

1/2 cebola ralada

LASANHA:

Lasanha: 3 colheres de sopa de manteiga

3 colheres de sopa de farinha de trigo

4 xícaras de chá de leite

sal a gosto

1 pacote de lasanha

Óleo para untar

1 xícara de chá de queijo parmesão ralado

150g de mussarela fatiada

150g de presunto fatiado

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes do molho até ficar pastoso.

Junte a farinha e cozinhe por 2 a 4 minutos, mexendo sempre.

Aos poucos, vá despejando o leite, mexendo sempre para não empelotar.

Cozinhe até obter um molho um pouco consistente.

Tempere e reserve.

Ferva a água em uma panela grande e junte o sal.

Coloque a lasanha, aos poucos e cozinhe até começar a amolecer.

Retire da água e estenda as tiras de massa, lado a lado, sobre um pano de prato.

Unte uma forma refratária de 22x35cm com óleo e forre com uma camada de lasanha.

Não deixe as tiras se sobrepoem.

Por cima, espalhe um pouco de molho à Qzzonelli.

Polvilhe com queijo ralado parmesão.

Coloque outra camada de lasanha e cubra com um pouco de molho branco.

Por cima, coloque tiras de mussarela e presunto

Repita as camadas até completar a forma.

Polvilhe com queijo parmesão ralado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49911-lasanha-ao-molho-qzzoneilli.html>