LASANHA CINCO QUEIJOS ANDELOC

INGREDIENTES

600 g de lasanha pré-cozida

350 g de mussarela fatiada

5 colheres de manteiga sem sal

3 colheres de farinha de trigo peneirada

4 xícaras de leite

70 g de queijo tipo gorgonzola despedaçado

200 g de queijo tipo cheddar

150 g de queijo tipo provolone

100 g queijo tipo parmesão ralado

300 g de creme de leite

200 g de champignon em pedaços

orégano a gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho:Em uma panela em fogo baixo coloque a farinha de trigo e a manteiga, doure os dois ingredientes e espere esfriar.

Bata no liquidificador este preparo, o leite, creme de leite, o orégano e os queijos provolone, gorgonzola e 50 grs de parmesão.

Cozinhe em fogo baixo até o molho criar consistência.

LASANHA:

Lasanha:Em um refratário monte a lasanha sempre com molho e mussarela em no máximo quatro camadas.

Em apenas uma camada coloque o todo queijo tipo cheddar e com pouco molho apenas para molhar a camada.

Preaqueça o forno e deixe por 15 minutos a lasanha em 200°C.

Cubra a lasanha com os pedaços de champignon e o restante do queijo tipo parmesão e deixe dourar por 5 minutos.

No calor sirva com vinho rosado encorpado no frio sirva com vinho tinto.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50557-lasanha-cinco-queijos-andeloc.html