

# 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 preparado, 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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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