

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!