

LASANHA AO MOLHO DE ESPINAFRE COM CALABRESA

INGREDIENTES

450 g de espinafre picado
1 cebola grande picada
3 dentes de alho picados
4 linguiças calabresa picadas
1 lata de creme de leite
200 g de queijo ralado ou em fatias (prato, mussarela, Emental, etc)
10 folhas de aproximadamente 10x15 cm de massa para lasanha
Sal e temperos a gosto
Azeite de oliva

MODO DE PREPARO

Frite a calabresa até ficar tostadinha, acrescente a cebola e quando esta estiver dourada junte o alho.

Misture o espinafre e deixe refogar por uns 3 minutos, acrescente o creme de leite e mexa bem por mais 3 minutos.

Retire do fogo e monte a lasanha.

Passe o azeite de oliva em uma forma 20x20cm e coloque uma camada de massa, o creme outra camada de massa, uma parte do queijo, outra de massa, o restante do queijo e o creme para finalizar.

Leve ao forno em temperatura 200°C coberta com alumínio para não secar, por 30 a 40 minutos. Depende do forno.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53445-lasanha-ao-molho-de-espinafre-com-calabresa.html>