

LASANHA DE QUEIJO E PRESUNTO COM PURÊ DE BATATA

INGREDIENTES

Massa para lasanha

1 copo de requeijão cremoso

600 g queijo mussarela

400 g presunto

3 colheres de margarina

80 g de extrato de tomate

1/2 caixa de creme de leite

1 cebola pequena (picada ou ralada)

1 tomate

1 colher de coentro picado

4 batatas grande

1/3 xícara de leite líquido

3 colheres cheias de leite em pó

1 tablete de knorr

1 pacote queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

PARA O MOLHO:

Para o molho: Em uma panela coloque 1 colher de margarina, refogue a cebola, depois coloque o tomate picado.

Coloque o extrato de tomate com pouco de água para afinar.

Em seguida coloque o caldo knorr, o coentro e deixe encorpar.

Junte o requeijão cremoso, mexa e por fim coloque o creme de leite.

PARA O PURÊ:

Para o purê: Cozinhe as batatas com água e sal, até que fiquem bem macias.

Escorra e amesse ainda quente. Junte a margarina até que essa encorpe.

Coloque o leite em pó e misture até ficar homogêneo, por fim coloque um pouco de leite líquido com cuidado para não ficar muito mole.

LASANHA:

Lasanha: Coloque um pouco do molho no fundo do refratário, em seguida coloque a massa já pré-cozida, mussarela

e presunto.

Faça isso sucessivamente.

Por fim, coloque o purê de batata e feche todo refratário, polvilhe queijo parmesão ralado e leve ao forno por 15 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53612-lasanha-de-queijo-e-presunto-com-pure-de-batata.html>