

LASANHA DE LINGUIÇA E POLENTA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 1 colher (sopa) de óleo
500 g linguiças frescas sem pele esmigalgadas
1 cebola grande picada
3 dentes de alho picados
2 xícaras (chá) de molho de tomate pronto
sal, a gosto
pimenta-do-reino a gosto
alecrim fresco picado a gosto

MOLHO BRANCO:

Molho Branco: 2 colheres (sopa) de manteiga
2 colheres (sopa) de farinha de trigo
2 xícaras (chá) de leite
sal a gosto
noz-moscada ralada a gosto
200 g de mussarela ralada
50 g de queijo parmesão ralado
óleo para untar

MODO DE PREPARO

Em uma panela, dissolva o fubá na água e junte o sal. Leve ao fogo baixo mexendo sempre até levantar fervura.

Continue mexendo de vez em quando pelos próximos 30 minutos ou até o fubá ficar cozido.

Para o recheio em outra panela aqueça o óleo e refogue a linguiça por 5 minutos ou até mudar de cor.

Acrescente a cebola e o alho e deixe dourar. Adicione o molho de tomate, sal, pimenta e o alecrim e refogue em fogo baixo por 10 minutos.

Para o molho branco derreta a manteiga em uma panela, adicione a farinha e refogue por 2 minutos.

Adicione o leite aos poucos mexendo sem parar até engrossar.

Cozinhe por 5 minutos, tempere com sal, noz-moscada e reserve.

Monte a lasanha em um refratário grande e untado com óleo.

Comece com uma camada de polenta, molho vermelho e mussarela, polenta, molho branco e mussarela, polenta, molho vermelho e finalize com o molho branco.

Polvilhe o parmesão e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até dourar levemente.

Sirva em seguida.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53762-lasanha-de-linguica-e-polenta.html>