

# LASANHA DE LINGUIÇA E POLENTA

## INGREDIENTES

### RECHEIO:

Recheio: 1 colher (sopa) de óleo  
500 g linguças frescas sem pele esmigalhadas  
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 linguça 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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