LASANHA DE POBRE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:2 ovos

1 xícara de óleo

1 copo de leite

1/2 copo de água

Sal a gosto

1 maço de tempero verde

2 a 3 xícaras de trigo

RECHEIO:

Recheio:1/2 kg de carne moída

5 tomates sem cascas picado

1/2 cebola média picada

4 dentes de alho bem picados

1/2 lata extrato de tomate

Sal e pimenta a gosto

1 pote de sobremesa contendo azeitona , palmito, milho e ervilha

1 colher de óleo

MOLHO BRANCO:

Molho branco:1 colher de óleo

1/2 cebola picada

2 dentes de alho picados

Sal a gosto

1 copo e meio de leite

2 colheres de maizena

300 g de presunto

300 g de queijo parmesão

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bata todos os ingredientes no liquidificador, deixando a massa fina, porém consistente, em uma frigideira passe oléo e aqueça e faça as massas como de panquecas.

Reserve.

RECHEIO:

Recheio:Aqueça o oleo, coloque a carme moida para fritar junto com a cebola e o alho.

Acrescente os demais ingredientes e deixe ferver até que o molho engrosse.

Reserve.

MOLHO BRANCO:

Molho branco:aqueça o oleo, junte a cebola e o alho e deixe dar uma leve fritada.

acrescente o leite e mexa até que ele ferva.

com dois dedos de agua em um copo acrescente a maizena e mexa até que ela se dissolva por completo.

Acrescente aa maizena ao restante dos ingredientes e mantenha-o fervendo até que engrosse.

Reserve.

MONTAGEM:

Montagem:Forre o refratario de sua preferencia com uma camada de massas, colocando uma ao lado da outra.

Coloque uma camada de carne com o molho

após uma camada de massa novamente

uma camada de molho branco

uma de queijo e presunto e a massa novamente , e assim até que termine todos os ingredientes.

Aqueça em forno pré por 15 minutos a 120°C

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55891-lasanha-de-pobre.html