

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 óleo, coloque a carne moída 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 óleo, 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 água em um copo acrescente a maizena e mexa até que ela se dissolva por completo.

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

Reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Forre o refratário de sua preferência com uma camada de massa, 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>