

Lasanha de Calabresa com Molho Branco

www.receitasdafia.com/receitas/lasanha-de-calabresa-com-molho-branco

Experimente essa deliciosa lasanha com calabresa e molho branco pra saborear com a família!

Lasanba de Calabresa com Molho Branco



Ingredientes

- 500 g de linguiça calabresa (sem casca e picada)
- 2 colheres (sopa) de óleo de soja
- 3 dentes de alho bem picadinhos
- 1 cebola bem picadinha
- Colorau a gosto
- 3 tomates picados
- Pimenta-do-reino a gosto
- 1 colher (chá) de sal
- 5 colheres (sopa) de extrato de tomate
- Cheiro verde a gosto
- 500ml de água quente
- 500 g de massa para lasanha
- 500 g de queijo mussarela
- Molho branco (o suficiente para cobrir a lasanha)
- Linguiça calabresa em rodelas para decorar
- Orégano para decorar

Modo de Preparo

- 1. Em uma panela, aqueça o óleo de soja e frite a linguiça calabresa até dourar.
- 2. Adicione o alho e a cebola, refogando até ficarem dourados.
- 3. Coloque o colorau, os tomates, a pimenta, o sal e misture bem. Tampe a panela e deixe cozinhar até o tomate soltar água.
- 4. Acrescente o extrato de tomate, o cheiro verde e a água quente. Ajuste o sal, tampe novamente e deixe refogar por 2 minutos. Reserve.
- 5. Em um refratário, faça camadas alternadas de molho de calabresa, massa para lasanha e queijo mussarela, finalizando com molho.
- 6. Despeje o molho branco sobre a lasanha, cobrindo completamente.
- 7. Decore com rodelas de linguiça calabresa e polvilhe orégano por cima.
- 8. Leve ao forno preaquecido a 250 °C por cerca de 40 minutos, até a lasanha ficar dourada e borbulhante.
- 9. Retire do forno, deixe descansar por alguns minutos e sirva ainda quente. Bom apetite!

www.receitasdafia.com