



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!

Lasanha de Calabresa com Molho Branco

 90 min

 6 porções

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 rodela 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 rodela 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!