Lasanha de Queijo

www.receitasdafia.com/receitas/lasanha-de-queijo

Quer surpreender sua mão no dia especial dela? Que tal uma lasanha super fácil e deliciosa de queijo, ela vai adorar.

80 min 9 porções

Ingredientes

RECHEIO

- 500gr de muçarela fatiada
- 400gr de massa fresca para lasanha
- 340gr de molho de tomate
- parmesão ralado a gosto

MOLHO BRANCO

- 750ml de leite gelado
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 pitada de noz-moscada
- sal e pimenta-do-reino moída a gosto

Modo de Preparo

MOLHO BRANCO

1. Numa panela grande, derreta a manteiga.
2. Junte a farinha e mexa vigorosamente com a colher de pau, por cerca de 2 minutos.
3. Essa misturinha é chamada de roux e serve para engrossar molhos em geral.
4. Coloque o leite gelado de uma vez e, com a ajuda de um batedor de arame, misture bem, até levantar fervura.
5. Abaixe o fogo e deixe cozinhar por cerca de 10 minutos, mexendo de vez em quando.
6. No fim, tempere generosamente com noz-moscada, sal e pimenta-do-reino moída.
7. Se o molho empelotar, bata no liquidificador e volte à panela.

MONTAGEM

1. Espalhe um pouco de molho de tomate em uma travessa.
2. Faça uma camada com a massa de lasanha, uma camada com a mussarela e cubra com mais um pouco de molho branco.
3. Em seguida faça mais uma camada de massa de lasanha, mussarela, molho de tomate e molho branco até terminar.
4. Vá intercalando até terminar.
5. No final, polvilhe queijo parmesão ralado por cima.
6. Em seguida leve ao forno preaquecido, 180°C, por cerca de 30 a 40 minutos.
7. Retire do forno e sirva em seguida.