

LASANHA DE PALMITO

INGREDIENTES

500 g de massa de pastel
500 g de palmito
1 lata de extrato de tomate (120 g)
1 molho de tomate (200 g)
10 tomates cerejas
1 maço de espinafre
2 colheres (sopa) de manteiga (com sal)
3 colheres (sopa) de farinha de trigo (sem fermento)
500 ml de leite (temperatura ambiente)
7 folhas de manjeriço
1/2 cebola branca
2 dentes de alho (amassados)
noz-moscada a gosto
sal a gosto
pimenta preta a gosto
1 fio de azeite
500 g de mussarela
50 g de parmesão ralado
orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela, refogue o alho e a cebola com o fio de azeite
Em seguida acrescente o extrato de tomate e o molho de tomate
Deixe levantar fervura
Adicione um pouco de sal e pimenta
Quando levantar fervura coloque as folhas de manjeriço e deixe o molho reduzir
Em uma panela acrescente a manteiga e leve ao fogo até derreter
Em seguida a farinha e misture até sumir o pó branco
Depois despeje o leite e mexa sem parar, até começar a engrossar
Acrescente ao molho as folhas do espinafre, sal, pimenta e a noz

Em uma assadeira despeje uma camada de molho branco, outra de massa de pastel e outra do recheio de palmito

Cubra com queijo mussarela e repita o procedimento até todo o recheio acabar

Finalize com mussarela, parmesão e orégano a gosto

Leve ao forno preaquecido a 180

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/7142-lasanha-de-palmito.html>