

PACOTINHOS DE LASANHA

INGREDIENTES

600 g de massa fresca para lasanha, espessura bem fina
200 g de queijo mussarela cortado em fatias finas
200 g de peito de peru defumado cortado em fatias finas
200 g de requeijão de consistência firme
35 pedaços de massa cozida al dente, com medidas de 16 cm por 14 cm
25 g de manteiga
2 colheres (sopa) de azeite
1 xícara (chá) de cebola cortada em cubos bem pequenos
2 xícaras (chá) de alho poró fatiado
sal a gosto
pimenta-do-reino a gosto
noz moscada a gosto
Molho branco: 70 g de manteiga
75 g de farinha de trigo
1 litro de leite
sal a gosto
pimenta-do-reino a gosto
noz moscada a gosto
1 lata de creme de leite (opcional)
100 g de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo a manteiga, o azeite e refogue a cebola até ficar transparente
Junte o alho poró
Tempere com sal e pimenta a gosto e refogue rapidamente
Coloque a manteiga em uma panela, leve ao fogo baixo e deixe derreter
Junte a farinha de trigo na manteiga e torre por 2 minutos em fogo baixo, mexendo constantemente
Deixe esfriar, acrescente o creme de leite
Bata em batedeira e utilize na montagem
Coloque uma camada do molho branco no fundo da travessa

Distribua a massa de lasanha cobrindo toda a travessa

Distribua o refogado de alho poró e pequenas porções de requeijão

Faça uma camada fina de molho e cubra com a massa

Faça camadas intercalando queijo, peito de peru e massa

Termine com uma camada de molho, embale bem a forma com filme plástico e leve à geladeira por 12 horas ou ao freezer por 6 horas

Retire a forma da geladeira ou do freezer e corte em quadrados de 5 cm

Coloque cada quadrado em um pedaço de massa de lasanha de 17 cm por 14 cm

Embrulhe como um pacotinho e reserve

Coloque os pacotinhos em refratários individuais ou a seu gosto

Cubra com molho

Salpique o queijo parmesão por cima e leve ao forno preaquecido a 220

Você pode deixar os pacotinhos bem embalados, no freezer por 3 meses

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/12148-pacotinhos-de-lasanha.html>