

LASANHA DE BRÓCOLIS ESPECIAL DO GUI LOVE

INGREDIENTES

Molho bechamel

2,5 litros de Leite

2 cebolas médias

130 g de manteiga

130 g de farinha

noz-moscada a gosto

sal a gosto

Lasanha

1 pacote de massa fresca

1 kg de brócolis

400 g de bacon

400 g de peito de frango fatiado (ou Peito de Peru)

400 g de mussarela fatiada

200 g de mussarela para ralar

MODO DE PREPARO

Preparo do molho

Rale 1 cebola e junte com a manteiga para refogar

Refogue em fogo baixo até que ela murche bem, sem deixar a manteiga queimar

Depois da cebola já refogada, adicione aos poucos a farinha e deixe fritar um pouco

Vai formar um tipo de massinha, não tem problema, é isso mesmo

Após, esquite o leite, sem ferver e adicione aos poucos à panela que está com a manteiga, a cebola e a farinha

Vá adicionando aos poucos e utilizando um fouet, não pare de mexer em nenhum momento

Tempere com sal e noz

Mexa por aproximadamente 30 minutos e está pronto

Lasanha

Usando uma escumadeira, retire da panela e reserve

Deixe a panela com o óleo do bacon, você vai utilizá

Coloque água para ferver e coloque o brócolis para cozinhar até que esteja bem macio

Pique o brócolis em pedaços bem pequenos, inclusive o talo, e reserve

Pique a cebola em pedaços pequenos ou rale

Usando a panela do bacon, descarte metade do óleo que formou e frite a cebola no restante

Depois da cebola bem refogada no óleo, acrescente o brócolis picado, sal e refogue um pouco para dar sabor

Montagem

Faça uma camada com a massa e, por cima da massa, mais um pouco do molho branco

Faça uma camada com o peito de frango fatiado, uma camada com a mussarela fatiada e cubra com mais um pouco do molho branco

Repita as camadas de acordo com a sua assadeira, essa receita dá até 3 camadas

Finalize com o molho branco e a mussarela ralada

Leva ao forno preaquecido a 230° C por 30 minutos para derreter o queijo e terminar de cozinhar a massa

Depois é só chamar a rapaziada pra mesa e receber os elogios

Bom apetite

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/4736-lasanha-de-brocolis-especial-do-gui-love.html>