

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 manjericão

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 manjericão 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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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