

# 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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