

Ingredientes

Montagem

- 500gramas de massa para lasanha, cozida al dente
- 300gramas de queijo muçarela cortado em fatias finas
- 300gramas de peito de peru defumado cortado em fatias finas
- 100 gramas de requeijão de consistência firme
- 1 receita de molho branco

Molho branco

- 70 gramas de manteiga
- 75 gramas de farinha de trigo
- 1litro de leite
- Sal, pimenta-do-reino e noz moscada a gosto
- 1 lata de creme de leite (opcional)

Modo de preparo

Molho branco: coloque a manteiga em uma panela, leve ao fogo baixo e deixe derreter. Junte a farinha de trigo na manteiga e doure por 2 minutos em fogo baixo, mexendo constantemente. Acrescente aos poucos o leite frio e misture bem com um fouet até obter um creme bem cozido. Tempere com o sal, a pimenta e a noz moscada. Deixe esfriar, acrescente o creme de leite, bata rapidamente com um mixer e utilize na montagem.

Montagem: coloque uma camada do molho branco no fundo da forma que montar a lasanha. Distribua a massa de lasanha cobrindo toda a travessa. Distribua 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, salpique o queijo parmesão por cima e leve ao forno pré-aquecido a 220°C por aproximadamente 15 minutos ou até o queijo derreter e dourar.

Dica: você pode deixar a lasanha bem embalada no freezer por 3 meses. No dia que for servir, retire do freezer e deixe na geladeira para descongelar antes de levar ao forno.

Receita disponível em: www.abimapi.com.br