

Ingredientes

500 gramas de massa de lasanha cozida al dente

300 gramas de queijo tipo muçarela ralado

50 gramas de queijo parmesão, ralado

Shitake

500 gramas de cogumelos Shitake fatiado

1 xícara das de chá de cebolinha fresca fatiada

4 colheres das de sopa de molho de soja

3 colheres das de sopa de azeite

Molho gorgonzola

50 gramas de manteiga

50 gramas de farinha de trigo peneirada

1 litro de leite integral e frio

80 gramas de gorgonzola

Sal, pimenta e noz-moscada ralada a gosto

Modo de preparo

Shitake Com um pano úmido, limpe os cogumelos para retirar a terra. Coloque os cogumelos, a cebolinha e o shoyu no centro de uma folha de papel-alumínio e dobre unindo as pontas para não vazar o molho.

Coloque o pacote em uma assadeira e leve ao forno pré-aquecido a 180°C por 20 minutos.

Retire a assadeira do forno e abra o envelope com cuidado para não se queimar com o vapor.

Transfira o shitake para uma tigela refratária, acrescente o azeite e reserve. Molho

gorgonzola Em uma panela misture a farinha com a manteiga, junte os demais ingredientes e bata com um mixer ou liquidificador. Leve ao fogo até obter um creme aveludado. Montagem

Monte a Lasanha num refratário grande e fundo.

Divida o molho gorgonzola 3 porções, as massas de lasanha em 4 porções e a muçarela em 2 porções. Alterne as camadas de molhos, massa, e de muçarela da seguinte forma: molho gorgonzola, massa de lasanha, shitake assado, uma porção de muçarela, massa de lasanha, molho gorgonzola, massa de lasanha, shitake, porção de muçarela, massa de lasanha, molho gorgonzola, e finalize com queijo parmesão. Leve ao forno pré-aquecido a 180 °C por aproximadamente 40 minutos ou até dourar a superfície.

Receita disponível em: www.abimapi.com.br