LASANHA DE BRÓCOLIS COM BACON AO MOLHO BRANCO DE 4 QUEIJOS

INGREDIENTES

Proporção para 1 pacote de massa

Molho

1 litro de Leite

1 colher de manteiga

250 g de mussarela ralada

75 g de queijo parmesão ralado

1/2 xícara de requeijão

1/2 xícara de catupiri

1 filete de azeite

chimichurry a gosto

sal e pimenta a gosto

1 colher de amido

Recheio

1 gomo

1/2 calabresa

200 g de bacon

2 maços de brócolis

100 g de mussarela

100 g de parmesão

MODO DE PREPARO

Molho

Após derreter, adicione o leite e reserve um pouquinho do leite para misturar o amido

Em um recipiente, misture o requeijão e o catupiri e leve ao micro

Leve a mistura à panela, adicione a mussarela ralada e misture por mais 5 minutos

Recheio

Reserve essa água temperada para dar um leve ponto na massa na hora da montagem

Em outra panela, salteie o bacon e a calabresa que deve estar picada em cubos bem pequenos

Lembrando de não exagerar, pois o destaque da lasanha esté no sabor do brócolis e no molho branco especial

Montagem

Isso iguala o tempo de cozimento do molho e do recheio com a massa

Finalize no forno preaquecido a 210° C por mais 15 minutos, sendo 10 minutos com o papel

Prontinho agora é só apreciar e se deliciar

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/1901-lasanha-de-brocolis-com-bacon-ao-molho-branco-de-4-queijos.html