

Lasanha aos 4 queijos

por Felipe S. Aimi

Rendimento:

4 pessoas.

Ingredientes:

- 500g de massa para lasanha;
- 200g de queijo muzzarella em fatias;
- 200g de queijo parmesão;
- 200g de queijo gorgonzola;
- 200g de queijo provolone;
- 200g de requeijão cremoso;
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo;

Lasanha aos 4 queijos

por Felipe S. Aimi

- 1 litro de leite.

Modo de preparo:

Cozinhe a massa conforme instruções da embalagem ou utilize a massa pré cozida para levar diretamente ao forno.

Bata no liquidificador o queijo parmesão, o gorgonzola, o provolone, o requeijão, a farinha e o leite. Leve ao fogo e mexa até formar um molho cremoso. Em um refratário ou em uma bandeja descartável para lasanha alterne uma camada de massa, uma camada de molho e uma camada de muzzarella fatiado. Finalize com uma camada de molho e salpique um pouco de parmesão ralado. Leve ao forno por aproximadamente 30 minutos.

Dica:

Monte a lasanha no dia anterior e guarde na geladeira para que as camadas fiquem mais firmes. Ao servir apenas leve ao forno por 30 minutos.