

Lasanha Colonial

Ingredientes

500g de massa de lasanha fresca pré-cozida
1/3 de maço de brócolis picado e pré-cozido com sal
1/3 de maço de couve-flor picado e pré-cozido com sal
2 latas de molho de tomate
1 caixinha de creme de leite
200ml de água
100ml de leite
200g de queijo prato ralado STEFANELLO
400g de queijo colonial ralado STEFANELLO
100g de queijo parmesão ralado STEFANELLO
2 colheres de chá de orégano
50ml de azeite
2 cebolas médias picadas
4 dentes de alho picados
sal
folhas de manjeriço (opcional)
pimenta (opcional)



Médio



Preparo

Molho:

1 Refogue 1 cebola picada e 2 dentes de alho em 25ml de azeite até dourar.

2 Acrescente o molho de tomate e a água. Deixe ferver. Acrescente o orégano, as folhas de manjeriço, a pimenta e salgue a gosto.

3 Desligue o fogo e acrescente o creme de leite. Separe.

Recheio:

1 Em uma panela refogue com o restante do azeite, a outra cebola e os 2 dentes de alho picados.

Montagem:

1 No fundo de um refratário alto despeje o leite e intercale em camadas: massa, molho, 200g de queijo colonial, massa, molho, couve-flor, 200g de queijo prato, massa, molho, brócolis, 200g de queijo colonial, massa, molho e queijo parmesão ralado.

2 Coloque no forno pré aquecido por 20 minutos e sirva.