

## Cannelloni de espargos verdes



Ingredientes: 500 grama de espargos verdes  
8 load de lasanha  
500 mililitro de molho bechamel  
8 fatia de queijo mozzarella  
0 totaste de sal

Instruções de preparação:

Sugestões Adicionais: Limpe os espargos e leve-os a cozer em água temperada de sal, durante 7 minutos. Depois escorra-os. Leve a cozer as folhas de lasanha em água temperada de sal e de seguida escorra-as sobre um pano. Divida os espargos em 8 molhinhos. Enrole cada molhinho numa fatia de mozzarella e de seguida numa folha de lasanha cozida. Coloque num prato de forno. Junte o molho béchamel e leve ao forno a 200°C durante 15 minutos. Depois sirva, bem quente, decorado a gosto.