

Lasanha vegetariana



Ingredientes: 25 grama de manteiga sem sal
1 unidade de cebola (às rodela)
4 unidade de tomates maduros (pelados e sem sementes)
1 load de louro
200 grama de cenouras (aos cubos)
250 grama de brocolos
200 grama de couve-flor
80 grama de queijo mozzarella
400 grama de folhas de lasanha
2 colher de sopa de azeite

Instruções de preparação:

Leve ao lume a manteiga com o azeite e a cebola e deixe alourar. Junte os restantes legumes, baixe o lume e deixe-os estufar muito lentamente cerca de cinco minutos. Dissolva a farinha num pouco de água fria e junte ao estufado dos legumes; tempere com sal e pimenta e depois de levantar fervura retire do lume. Prepare o molho. Leve ao lume a manteiga e deixe derreter. Junte a farinha, acrescente o leite frio e mexa sem parar em lume brando. Tempere com sal, pimenta e noz-moscada e por fim acrescente as natas. Depois de levantar fervura, acrescente o queijo ralado. Coloque no fundo do tabuleiro um pouco do molho branco e adicione uma camada de folhas de lasanha. Faça então camadas de legumes e lasanha, intercalando com um pouco de queijo Mozzarella fresco e queijo Parmesão. Termine regando com molho branco e salpicando com o queijo ralado. Leve ao forno durante meia hora a 160°C.

Sugestões Adicionais: