



Lasanha aos quatro queijos

Tempo de Preparo:

🕒 00:40

Rende:

🍽️ 8 a 10 Porções

Ingredientes

Para o molho de Queijo Azul:

- 4 colheres de sopa de Manteiga Sem Sal Tirolez
- 4 colheres de sopa de farinha de trigo
- 1 litro de leite
- 1 cebola pequena
- 2 folhas de louro
- 2 cravos-da-índia
- 1 pitada de noz-moscada
- 1 pitada de pimenta-do-reino
- 150 g de Queijo Azul Tirolez
- Sal a gosto

Para Lasanha:

- 500 g de massa de lasanha fresca e pré-cozida
- 600 g de Queijo Mussarela Tirolez ralado
- 1 embalagem de Requeijão Cremoso Tirolez (250g)
- 100 g de Queijo Parmesão Tirolez ralado

Modo de Preparo

Molho Queijo Azul: Comece colocando a Manteiga Sem Sal Tirolez em uma panela e

deixe derreter em fogo baixo.

Acrescente a farinha e deixe tostar, mexendo até que comece a exalar um aroma de castanhas (cerca de 2 minutos).

Adicione o leite aos poucos, mexendo sempre, para não formar grumos.

Para aromatizar o leite, corte a cebola ao meio e, em uma das metades, espete uma folha de louro com cravo, para que fique presa.

Coloque as metades da cebola no molho e deixe cozinhar, ainda em fogo baixo, mexendo sempre, até que comece a engrossar, por cerca de 15 minutos.

Retire as metades da cebola. Tempere com noz-moscada, pimenta-do-reino e sal a gosto.

Amasse o Queijo Azul Tirolez com um garfo e junte-o ao molho ainda quente, mexendo até que derreta completamente.

Para Lasanha: Escolha um refratário grande e fundo de aproximadamente 22 x 36 cm, com 8 cm de altura, espalhe uma camada fina do molho de Queijo Azul no fundo do refratário.

Distribua, sem sobrepor, as lâminas de massa para lasanha formando uma camada. Adicione outra camada de molho e distribua 1/3 do Queijo Mussarela Tirolez, formando uma camada uniforme.

Continue alternando as camadas de massa, molho de Queijo Azul e Queijo Mussarela Tirolez.

Finalize espalhando um pouco do molho e acrescente o Requeijão Cremoso Tirolez em pingos, apertando diretamente do sachê.

Distribua dessa forma por toda a superfície. Depois, cubra com o molho de Queijo Azul restante e polvilhe o Queijo Parmesão

Tirolez.

Leve ao forno preaquecido a 180°C por 40 minutos ou até que a lasanha fique gratinada.