



Lasanha de alcachofrinha com fonduta de Queijo Brie

Tempo de Preparo:

🕒 01:00

Rende:

🍽️ 6 Porções

Ingredientes

- 8 un. de massa para lasanha
 - 2 colheres (sopa) de Manteiga Sem Sal Tirolez
 - 2 colheres (sopa) de farinha
 - 500 ml de leite
 - 2 vidros de alcachofrinha em conserva
 - 1 xícara de tomate-cereja cortado ao meio
 - 1 xícara de Queijo Mussarela Tirolez ralado
 - Manjericão a gosto
 - Sal, pimenta-do-reino e noz-moscada a gosto
 - Queijo Parmesão Tirolez ralado a gosto
- Para a fonduta de Queijo Brie:
- 2 xícaras de Queijo Brie Tirolez picado
 - ½ xícara de Creme de Leite Fresco Tirolez

Modo de Preparo

Preaqueça o forno a 200 °C. Hidrate as folhas de massa para lasanha em água fria.

Em uma panela, prepare o molho branco. Derreta a Manteiga Sem Sal Tirolez e, em seguida, junte a farinha.

Acrescente o leite aos poucos, mexendo sempre para não empelotar.

Abaixe o fogo e cozinhe por 10 minutos, mexendo de vez em quando.

Junte a alcachofrinha picada, o manjericão e o tomate cereja. Misture, acerte os temperos e reserve.

Em uma forma refratária, monte em camadas, começando pela massa de lasanha, depois o recheio e, por último, o Queijo Mussarela Tirolez.

Repita as camadas e finalize com o Queijo Parmesão Tirolez ralado por cima.

Leve para assar por 40 minutos ou até dourar.

Para a fonduta de Brie: Derreta o Queijo Brie Tirolez com o Creme de Leite Fresco Tirolez em uma panela.

Depois de pronta, retire a lasanha do forno e sirva acompanhada da fonduta de Queijo Brie Tirolez e Queijo Parmesão Tirolez ralado por cima.