



Lasanha de cogumelos

Tempo de Preparo:

 00:30

Rende:

 8 Porções

Ingredientes

- 1 embalagem de massa para lasanha (200 g)
- 150 g de peito de peru defumado picado
- 200 g de Queijo Mussarela Tirolez ralado no ralo grosso
- ½ xícara (chá) de Queijo Parmesão Tirolez ralado

Molho:

- 4 colheres (sopa) de Manteiga Sem Sal Tirolez
- 1 cebola pequena picada
- 200 g de cogumelos tipo Paris em fatias
- 200 g de cogumelos tipo Shimeji picados
- 3 colheres (chá) de sal
- 4 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 litro de leite
- 1 xícara (chá) de Creme de Leite Fresco Tirolez

Modo de Preparo

Molho: Em uma panela, aqueça 2 colheres (sopa) de Manteiga Sem Sal Tirolez, junte a cebola, os cogumelos e refogue por 5 minutos.

Tempere com 1 colher (chá) de sal e reserve.
Em outra panela, leve ao fogo o restante da manteiga, polvilhe com a farinha e deixe tostar ligeiramente.

Junte o leite aos poucos e mexendo sem parar até levantar fervura.

Acrescente o Creme de Leite Fresco Tirolez o restante do sal e os cogumelos reservados.

Em uma forma refratária grande (22 x 35 cm), faça camadas alternadas de molho, massa de lasanha, peito de peru e Queijo Mussarela Tirolez, terminando com molho e queijo.

Cubra com papel alumínio e deixe descansar por 2 horas na geladeira. Preaqueça o forno em temperatura média (180°C).

Leve a forma ao forno por 20 minutos, retire o papel e polvilhe com o Queijo Parmesão Tirolez. Volte ao forno por mais 10 minutos. Sirva quente.