



# Lasanha de tomatinho, pesto e Queijo Camembert

Tempo de Preparo:

🕒 01:50

Rende:

🍽️ 6 Porções

## Ingredientes

Ingredientes

Pesto de manjericão:

- 1 maço de manjericão desfolhado
- ¼ xícara (chá), ou 50 gramas, de azeite
- 1 dente de alho picado
- ¼ xícara (chá), ou 25 gramas, de nozes
- ¼ xícara (chá), ou 30 gramas, de Parmesão

Ralado Tirolez

- Sal a gosto

Tomate confit:

- 4 xícaras (chá), ou 360 gramas, de tomate-cereja
- 1/3 xícara (chá), ou 70 gramas, de azeite
- 2 dentes de alho, ou 15 gramas, picado
- Sal a gosto

Molho branco:

- 2 colheres (sopa), ou 36 gramas, de Manteiga Com Sal Tirolez
- 2 colheres (sopa), ou 20 gramas, de farinha de trigo
- 2 xícaras (chá), ou 480 gramas, de leite
- Sal a gosto
- Noz-moscada a gosto

Montagem:

- 300 gramas de massa de lasanha pré-cozida
- 2 embalagens, ou 250 gramas, de Queijo Camembert Tirolez cortado
- ½ xícara (chá), ou 50 gramas, de Parmesão Ralado Tirolez

## Modo de Preparo

Modo de preparo

Pesto de manjeriço:

- Coloque as folhas de manjeriço lavadas em um processador pequeno e adicione o azeite e o alho. Bata.
- Adicione as nozes, o Parmesão Ralado Tirolez e continue batendo, mas sem deixar muito líquido, e sim com pedacinhos.
- Tempere com sal e reserve.

Tomate confit:

- Em uma assadeira média, coloque os tomates, o azeite e o alho. Tempere com sal.
- Misture bem e leve ao forno preaquecido a 180°C por 15 minutos ou até que murche.
- Reserve.

Molho branco:

- Coloque a Manteiga Com Sal Tirolez em uma panela média e leve ao fogo para derreter.
- Adicione a farinha de trigo e misture com um fouet até virar uma pastinha.
- Coloque o leite aos poucos, misturando sem parar para não empelotar.
- Deixe cozinhar por 5 minutos, misturando sempre. Tempere com sal e noz-moscada móida na hora.
- Reserve.

Montagem:

- Em uma assadeira pequena de 15x20x5 e coloque um pouco do molho branco. Em seguida, a massa da lasanha.
- Faça camadas alternando molho branco, Queijo Camembert Tirolez, tomate confit, pesto de manjerição e massa.
- Repita o processo e finalize com massa, molho branco, Parmesão Ralado Tirolez e tomate confit.
- Leve ao forno preaquecido a 170°C por 20 minutos ou até que esteja com a superfície dourada.
- Sirva em seguida!