



# Lasanha verde com cogumelos

Tempo de Preparo:

🕒 00:50

Rende:

🍽️ 4 a 6 Porções

## Ingredientes

Molho de cottage:

- 1 embalagem de Queijo Cottage Zero Lactose Tirolez
- Sal, pimenta-do-reino e noz-moscada
- 1 bandeja de cogumelos Portobello (200 g)
- 1 colher (sopa) de azeite (15 ml)

Recheio:

- 2 peças de Queijo Minas Frescal Zero Lactose Tirolez
- 75 g de nozes picadas grosseiramente
- ½ maço de cebolinha (30 g)

Montagem:

- 150 g de Queijo Mussarela Light Zero Lactose Tirolez
- ½ colher (sopa) de Manteiga Sem Sal Tirolez
- ½ pacote de massa fresca para lasanha verde (225 g)

## Modo de Preparo

Molho de cottage: Processe o Queijo Cottage Zero Lactose Tirolez com ½ xícara (chá) de água (100 ml) até que forme um molho bem liso, como molho branco.

Tempere com sal, pimenta e noz-moscada e reserve. Corte os cogumelos em fatias grossas.

Aqueça o azeite em uma frigideira grande e de fundo grosso. Quando estiver bem quente, coloque os cogumelos e refogue-os em levas, para que não percam o suco.

Deixe-os na frigideira até dourarem dos dois lados.

Misture-os com metade do molho de cottage, ajuste o tempero adicionando sal e pimenta-do-reino e reserve.

Recheio: Coloque o Queijo Minas Frescal Zero Lactose Tirolez em uma tigela e esfarele-as com os dedos ou com um garfo.

Pique as nozes em pedaços grandes e corte a cebolinha.

Misture as nozes ao Queijo Minas Frescal Zero Lactose Tirolez e tempere com sal, pimenta-do-reino e a cebolinha picada.

Montagem: Rale o Queijo Mussarela Light Zero Lactose Tirolez no ralo grosso.

Em uma travessa de 21 x 18 cm, espalhe a Manteiga Sem Sal Tirolez e coloque metade do creme de Cottage. Cubra com uma folha de massa de lasanha.

Coloque o restante do creme de Cottage e, por cima do molho, espalhe o recheio de queijo e nozes.

Cubra com mais uma camada de massa e espalhe o molho de Cottage com cogumelos.

Finalize com o Queijo Mussarela Light Zero Lactose Tirolez ralado. Leve ao forno preaquecido a 180°C por cerca de 30 minutos ou até que o queijo fique gratinado.

Sirva em seguida pura ou acompanhada de salada.