



SABORES DA
ITÁLIA



LASANHA DE FUNGHI COM CREME DE QUATRO QUEIJOS TRUFADO



Ingredientes:

- 1 Pacote de Lasanha DIVELLA
- 500gr De Funghi Porcini Secchi LA PASTINA
- 1 Vidro de Creme 4 Queijos com Trufas LA PASTINA
- ½ Vidro de Creme de Leite Fresco
- 200gr de Parmesão
- ½ Vidro de Passata DIVELLA
- Azeite
- Sal a gosto

Modo de preparo:

Colocar os funghis em um bowl. Aquecer 2 xícaras de água e jogar sobre os funghis, deixando hidratar (amolecer). Tirar da água e fatiar. Reserve a água.

Em uma panela, colocar o queijo e o creme de leite, deixando ferver. Adicione os funghis, um pouco da água reservada, para dar cor, mexer e temperar com sal e pimenta. Em um pirex, untar com azeite, e dispor as placas de lasanha. Cobrir com o creme de funghi e um pouco de parmesão. Colocar outra placa, e ir continuando as camadas, até finalizar com o creme de funghi e o parmesão. Levar ao forno até gratinar.

Opção:

Usar um pouco da Passata misturando com o creme de queijo e cobrir a lasanha com o molho rosé e parmesão.

Rendimento: 5 porções

Tempo de Preparo: 50 minutos

Seleção:



ALIMENTOS