

# Lasanha ao Leite



## Ingredientes

400 g de massa de lasanha  
1 litro de leite  
100 g de manteiga  
80 g de trigo  
6 tomates sem pele e sem semente  
2 dentes de alho  
300 g de presunto (picado ou fatiado)  
300 g de queijo mussarela (ralado ou fatiado)  
2 colheres (sopa) de azeite de oliva  
1 xícara de leite  
sal a gosto

## Modo de Preparo

Em uma panela com água cozinhe a massa da lasanha (deixe al dente) e reserve. Em outra panela, coloque a manteiga e o trigo até formar uma areia e aos poucos adicione o leite e mexa até engrossar. Em outra panela, coloque o azeite, frite o alho e o tomate, corrija o sal e reserve. Pegue o recipiente desejado, forre com molho vermelho, em seguida coloque o presunto, o queijo e a massa. Faça esse procedimento até atingir 2 dedos da borda do prato. A última camada é de queijo mussarela. Por último, regue com a xícara de leite e leve ao forno pré-aquecido até assar.

Rendimento 4 porções



## Coleção de Receitas

Seja um verdadeiro Chef na sua cozinha. Confira outras receitas no site da Liquigás: [www.liquigas.com.br](http://www.liquigas.com.br)