Receitas irresistíveis

Lasanha Com Costela Minga

Ingredientes

- 2 Costelas Minga Sulita
- ½ cebola picada
- 1 tablete de caldo de galinha
- 1 colher de sopa de ketchup
- 1 molho de tomate
- 150g de requeijão cremoso
- Sal a gosto
- 500g massa de lasanha
- 150g queijo mussarela

Tempo de preparo:
1h

Porção:
5 pessoas

Modo de Preparo:

1. Asse a Costela minga Sulita no forno por 40 min por 180°C.
2. Após assado, refogue a cebola, acrescente a costela já cortada e sem os fios de costela e acrescente em seguida os ingredientes, um a um.

Molho Branco:
- ½ litro de leite
- 2 colheres e sopa rasa de trigo
- Raspas de nos moscada
- Queijo ralado 2 colheres de sopa parmesão
- 1 colher de sopa de manteiga (sem sal)
- 100ml de creme de leite
- 200ml Requeijão cremoso

1. Leve em uma panela ao foto a manteiga para derreter e em seguida a farinha, em seguida o leite e misture, depois misture o queijo ralado, uma pitada de sal, o requeijão, a nos moscada.
2. Inicie a montagem colocando o molho no fundo da travessa, o molho de costela, uma lamina de massa, em seguida molho branco e de costela e assim por mais 2 vezes.
3VV. Na última, acrescentar queijo ralado sobre ela e leve ao forno por 20 a 30 min em forno pré aquecido em 180°C
Importante, antes de colocar cada lamina de massa sobre os molhos, precisa passar ela rapidamente na agua quente.

Mais receitas em: www.sulita.com.br
/sulitaoficial /CarnesSulita
Carne Suína é Sulita!
Sulita