



Lasanha de Brócolis com Farinha de Arroz



Tempo de preparo:
45 min

Rendimento:
6 porções

Tipo:
Massas

Nível:
Médio

Ingredientes

500 g de Farinha de Arroz Solito Monsolí

5 colheres (sopa) de azeite de oliva
1 maço de brócolis cozido e picado

5 ovos
Sal a gosto
Água até dar liga
340 g de molho de tomate
Queijo cottage a gosto
Orégano a gosto
Pimenta do reino a gosto

Modo de preparo

1. Adicione a farinha de arroz em uma tigela.
2. Misture o óleo, o sal e os ovos.
3. Adicione água aos poucos, sovando a massa até obter uma massa homogênea.
4. Abra a massa com ajuda de um rolo em uma superfície lisa e enfarinhada.
5. Corte em retângulos com 10 a 15 cm de comprimento.
6. Cozinhe a massa em água fervente com uma pitada de sal.
7. Retire com uma escumadeira e cubra com um pano de prato limpo.
8. Monte a lasanha em uma assadeira. Tente intercalar o molho, brócolis e queijo.
9. Depois de finalizar a montagem, leve para assar em forno médio pré-aquecido por 20 minutos.
10. Sirva em seguida.

Veja mais receitas:

www.solito.com.br