



LASANHA VEGETARIANA FÁCIL DE FEIJÃO VERMELHO

Ingredientes

Para 1 prato de forno

1 cebola pequena
1 dente de alho
1 lata de feijão vermelho
1 lata de tomate em cubos
1/2 pimento vermelho
1 colher de chá de manjeriço seco e 1 de orégãos
320ml de leite frio
100g de parmesão ralado
100g de Gruyere ralado
10 folhas de massa de lasanha não cozida

Etapas

- 1.** Cozinhe a cebola numa panela com um pouco de azeite até ficar tenra, adicione o alho e cozinhe até estar uniformemente aquecida.
- 2.** Na panela adicione o feijão vermelho, tomate, pimento vermelho e temperar com manjeriço, orégãos, sal, e pimenta. Continue a cozinhar durante 10 minutos, mexendo ocasionalmente.
- 3.** Derreta a manteiga numa caçarola em lume médio, e misture gradualmente em farinha até ficar macia. Misture lentamente o leite. Misture o queijo parmesão, e continue a cozinhar e a mexer até ficar ligeiramente espesso.
- 4.** Espalhe metade da mistura de feijão vermelho numa caçarola e cubra com massa de lasanha. Crie uma camada com a restante mistura de feijão e massa. Cubra com o molho, e cubra com queijo Gruyere. Coza durante 20 minutos num forno quente a 170°C, ou até ficar ligeiramente dourado.