



## Lasanha de Pão



**Rendimento**

12 porções



**Tempo de preparo**

00:30

## Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Leite	5 xícaras (chá)	1 l
Molho branco bechamel AJINOMOTO®	1 xícara (chá)	100 g
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	2 colheres (sopa)	30 ml
Alho (picado)	1 dente	3 g
Brócolis (com o talo cortado em pedaços pequenos)	3 xícaras (chá)	300 g
Tomate (em cubos)	1 unidade média	150 g
Tempero SAZÓN® Profissional Amarelo	meia colher (chá)	2,5 g
Sal	1 pitada	0,4 g
Pão de forma (sem casca, passado no rolo)	24 fatias	480 g
Queijo parmesão (ralado)	meia xícara (chá)	50 g

## Modo de Preparo

**1.** Em uma panela média, coloque 900 ml do leite e leve ao fogo alto até ferver. Enquanto isso, em um bowl pequeno, misture o restante do leite com o Molho Branco Bechamel Ajinomoto®.

Junte ao leite fervido, mexendo sem parar até encorpar. Retire do fogo, cubra com plástico-filme e reserve.

**2.** Em uma “sautese” média, coloque o Azeite TERRANO® e leve ao fogo alto para aquecer. Junte o alho e refogue por 2 minutos, ou até começar a dourar.

**3.** Acrescente a abobrinha, os brócolis e o tomate, e salteie por 2 minutos, ou até que fiquem “al dente”. Polvilhe com o Tempero SAZÓN® Profissional e o sal, misture e retire do fogo. Reserve.

**4.** Cubra o fundo de uma GN ½ com 200 ml do molho preparado e disponha as fatias de pão. Faça camadas intercalando o pão, o molho e o refogado de legumes, finalizando com o molho.

**5.** Polvilhe com o queijo ralado e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 15 minutos, ou até gratinar. Retire do forno e sirva em seguida.