

BRIEFING CONTEÚDO DE LINK BUILDING: MARINEX E DURALEX

Backlinks:

- marinex: <https://loja.nadir.com.br/marcas/marinex>
- duralex: <https://loja.nadir.com.br/marcas/duralex>

Obrigatório:

O texto precisa ter os seguintes componentes:

- ☒ ~~Texto de no mínimo 250 palavras;~~
 - ☒ ~~Usar palavras-chave no texto âncora;~~
 - ☒ ~~1 backlink no primeiro parágrafo e 1 backlink no meio do texto;~~
-

Receita de Lasanha na Marinex

Se você já é fã dos produtos Marinex e Duralex, que tal experimentar uma receita deliciosa utilizando esses utensílios de cozinha? Aqui, vamos compartilhar uma receita fácil, deliciosa e ideal para um almoço em família, que pode ser preparada na assadeira Marinex e servida em pratos [Duralex](#).

Para preparar a receita de **Lasanha Al Limone**, você vai precisar de:

Para o Molho de Tomate:

- 2 colheres (sopa) de azeite (30ml);
- 1 cebola picada;
- 4 dentes de alho picados;
- 1,5kg de tomates italianos bem maduros, sem pele e sem sementes, picados;
- 20 folhas de manjeriço fresco picadas;
- Sal e pimenta-do-reino a gosto.

Para o Molho de Limão:

- 1 litro de creme de leite fresco;

- Sal e noz-moscada a gosto;
- 200g de queijo parmesão ralado.

Para a estrutura da lasanha:

- 500g de massa pré-cozida para lasanha;
- 400g de queijo mussarela ralado;
- 100g de queijo parmesão ralado.

Por fim, o modo de preparo:

Prepare o molho de tomate da seguinte forma: em uma panela, aqueça o azeite para refogar a cebola e o alho. Acrescente os tomates e cozinhe por 20 minutos, mexendo algumas vezes. Desligue o fogo, acrescente o manjerição e adicione sal e pimenta-do-reino.

Em seguida, comece o molho de limão: ferva o creme de leite com as raspas de limão e a noz-moscada por 20 minutos. Retire do fogo e coloque o parmesão, misturando até derreter. Acerte o sal, se necessário.

Finalize o preparo montando a lasanha: espalhe o molho de tomate no fundo da [Marinex](#) média e coloque uma camada de massa. Sobre ela, coloque o molho de limão e salpique a mussarela. Cubra com a massa e repita esse mesmo processo, duas vezes.

Termine cobrindo com o molho de limão e o parmesão ralado restante. Leve ao forno frio, acenda e ajuste para a temperatura de 180°C. Asse por 30 minutos ou até o queijo gratinar. Depois de pronta, é só servir a deliciosa Lasanha Al Limone em belos pratos Duralex.