LASANHA DOIS MOLHOS

INGREDIENTES

3 pacotes de lasanha (pré-cozida da marca Massa Leve)

300 g de mussarela

300 g de presunto

molho bolonhesa

molho branco

Molho Bolonhesa:

1/2 kg de carne moída

1 colher (sopa) de óleo

cebola e pimentão verde picadinhos

alho, sal (pouquinho só) e orégano a gosto

sazon sabor do Nordeste

Molho de tomate fuggini tradicional

1/2 copo de água

Molho branco:

3 colheres de margarina

2 colheres de farinha de trigo

1/2 litro de leite

1 pacote de queijo ralado 50 gramas

1 lata de creme de leite

MODO DE PREPARO

Montagem:

Intercale: 1° molho bolonhesa, 2° massa (retire o plástico), 3° molho branco, 4° massa, 5° presunto, 6° massa, 7° molho bolonhesa, 8° massa, 9° molho branco, 10° massa, 11° molho bolonhesa e 12° mussarela.

Regue com azeite e orégano, leve ao forno até derreter o queijo e aquecer a massa. 20 minutos são suficientes se usar a lasanha que indiquei, caso contrário verifique as instruções da embalagem.

Molho branco:

Coloque na panela a margarina e a farinha de trigo e mexa bem em fogo baixo. Adicione o leite mexendo bem sem parar e aos poucos para não empelotar, fazendo um mingau grosso. Adicione todo o queijo ralado. Desligue o fogo e coloque o creme de leite, mexa bem e reserve.

Molho bolonhesa:

Coloque o óleo para aquecer e frite bem a carne moída, acrescente cebola, pimentão, alho, sal, orégano e Sazon. Depois que a carne estiver bem frita e temperadinha adicione 2 molhos e 1/2 copo de água, feche a panela e cozinhe por mais 5 minutos em fogo alto, cuidando para não queimar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13020-lasanha-dois-molhos.html