

LASANHA À BOLONHESA COM MOLHO BRANCO NO MICRO-ONDAS

INGREDIENTES

LASANHA:

Lasanha: 500 g de massa para lasanha

2 colher (sopa) de sal

1 fio de azeite e óleo para untar

250 g de mozzarella fatiada

100 g de queijo parmesão ralado

MOLHO BOLONHESA:

Molho bolonhesa: 2 colher (sopa) de óleo

500 g de carne moída

1 cenoura pequena ralada

1 col (sopa) de aipo picado

1 porção de caldo de carne

1 lata de purê de tomate (350 g)

MOLHO BRANCO:

Molho branco: 2 colher (sopa) de manteiga

1/2 colher (sopa) de farinha de trigo

1/2 colher (chá) de sal

1 pitada de pimenta e 1 pitada de noz-moscada

1 lata de leite condensado

MODO DE PREPARO

LASANHA:

Lasanha: Leve ao lume cinco litros de água com o sal e o azeite.

Quando iniciar a fervura, cozinhe a massa de lasanha até ficar no ponto.

Em seguida escorra e reserve.

MOLHO BOLONHESA:

Molho bolonhesa: Numa panela apropriada, aqueça o óleo e refogue a carne moída.

Junte a cenoura, o aipo e deixe dourar.

Acrescente o caldo de carne, o purê de tomate, uma xícara (chá) de água e mexa bem para dissolver o caldo.

Deixe cozinhar por cerca de 15 minutos, ou até apurar o molho. Reserve.

MOLHO BRANCO:

Molho branco:Numa panela apropriada, aqueça a manteiga. Quando derreter, junte a farinha e deixe dourar. Aos poucos junte o leite, mexendo sempre para não formar grumos; acrescente o sal, a pimenta e a noz-moscada.

Quando adquirir consistência cremosa, retire do fogo, acrescente o leite condensado, misture bem e reserve.

MONTAGEM E APRESENTAÇÃO:

Montagem e apresentação:Unte com óleo um recipiente retangular grande (22 x 35 cm).

Coloque uma porção de molho bolonhesa; cubra com uma camada de lasanha, cubra com molho branco, polvilhe o queijo ralado, coloque a mozzarella.

Repita as camadas até a borda do recipiente.

Termine com o molho branco e queijo ralado e leve ao forno alto (220° C), em banho-maria, por cerca de 20 minutos e sirva a seguir.

VERSÃO PARA MICRO-ONDAS:

Versão para micro-ondas:Se desejar fazer a lasanha em forno de microondas, prepare apenas metade da receita, uma vez que o forno não comporta recipientes retangulares grandes.

Prepare metade das receitas dos molhos, coloque a lasanha e leve ao forno de micro-ondas por cerca de 15 minutos em potência alta.

MOLHO BOLONHESA MICRO-ONDAS:

Molho bolonhesa micro-ondas:Num recipiente refractário, coloque o óleo, a carne moída, a cenoura, o aipo e o Caldo de carne.

Leve ao micro-ondas durante cerca de 5 minutos em potência alta, mexendo na última metade do tempo.

Junte o purê de tomate e deixe por mais cerca de 3 minutos em tempo de espera e reserve.

Coloque a lasanha como indicado no modo de preparação convencional.

MOLHO BRANCO DE MICRO-ONDAS:

Molho branco de micro-ondas:Em um recipiente refractário fundo, aqueça o leite por cerca de 3 minutos em potência alta.

Dissolva a farinha em um pouco de água e despeje no leite, mexendo bem para não formar grumos.

Junte a seguir a manteiga, o sal, a pimenta, a noz-moscada e volte ao micro-ondas por cerca de 10 minutos em potência alta, mexendo a cada minuto, até o molho ficar homogêneo.

Junte o leite condensado, mexa e deixe cerca de 3 minutos em tempo de espera.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19690-lasanha-a-bolonhesa-com-molho-branco-no-micro-ondas.html>