

LASANHA BOLONHESA AO MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

2 pacotes de lasanha direto ao forno

300 g de mussarela

200 g de presunto

500 g de carne moída

sal

pimenta-do-reino moída a gosto

pimentão

cebola

tomate

salsa picadinha

2 sachês de molho de tomate

1 caixa de creme de leite

350 ml de leite

alho e cebola a gosto para o molho

1 caldo de legumes

1 caldo de carne

3 colheres de margarina

5 colheres (sopa) de amido de milho

MODO DE PREPARO

MOLHO VERMELHO:

Molho vermelho: Com os dentes de alho amassados e cebola picadinha a gosto, na panela coloque um fio de azeite ou óleo e deixe dourar.

Adicione um sachê de molho de tomate e outra metade que sobrou quando você fez a carne.

MOLHO BRANCO:

Molho branco: Refogue o alho e a cebola com 3 colheres (sopa) de margarina.

Com a cebola e alho dourados, adicione o leite e deixe ferver.

Com o leite fervente, adicione o amido dissolvido em meio copo d'água, e cozinhe até engrossar.

Apague o fogo e acrescente o creme de leite e o requeijão.

MONTAGEM:

Montagem: Primeiro, coloque no pirex o molho vermelho.

Acrescente uma camada de massa, uma camada de carne (não precisa ser muita), espalhe bem.

Adicione outra camada de massa, uma camada de molho branco, queijo e presunto por cima, e assim siga, até terminar os ingredientes.

Faça em um pirex grande e quadrado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21996-lasanha-bolonhesa-ao-molho-branco.html>