

LASANHA AO MOLHO DUPLO

INGREDIENTES

400 g de mussarela
350 g de apresuntado
500 g de massa para lasanha
500 g de carne moída
1 tempero de caldo de carne ou galinha
4 colheres de margarina
1 pote de requeijão
1 massa de tomate
4 colheres (sopa) de maizena
2 caixas de creme de leite
500 ml de leite
sal a gosto
orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Aqueça a massa em água fervente, passe a margarina para não grudar, depois prepare a carne moída a seu gosto e acrescente o molho de tomate.

Em uma panela, junte 2 colheres de margarina, aqueça e acrescente a maizena diluída ao leite.

Mexa até engrossar, em seguida acrescente o creme de leite, o caldo e o sal.

Monte a lasanha, com a primeira camada de molho vermelho, em seguida retire a massa da água, ponha a sobre o molho, faça camada de molhos massas e recheios.

A última camada deverá ser de molho branco e queijo mussarela.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22533-lasanha-ao-molho-duplo.html>