

LASANHA DA TIA REGINA

INGREDIENTES

750 g de massa fresca para lasanha ou 500 kg de macarrão para lasanha

2 latas de molho pronto (pomarola)

3 latas de creme de leite

2 colheres (sopa) de margarina

2 colheres (sopa) de alho triturado

5 cebolas grandes picadinhas

sal a gosto

1 e 1/2 tablete de caldo de galinha

3 colheres (sopa) de azeite

750 g de presunto fatiado

750 g de mussarela fatiada

100 g de queijo ralado (de sua preferência, eu uso canastra)

margarina para untar a travessa

MODO DE PREPARO

MOLHO VERMELHO:

Molho vermelho: Aqueça o azeite, refogue 1 colher de alho e em seguida a metade das cebolas.

Acrescente os molhos prontos e os tabletes de caldo de galinha, deixe ferver, desligue e reserve.

Se necessário, acrescente sal a gosto.

MOLHO BRANCO:

Molho branco: Aqueça a margarina e refogue a outra metade da cebola, deixe fritar um pouco.

Acrescente a outra colher de alho e em seguida o creme de leite, desligue e reserve.

Se necessário, sal a gosto.

MONTAGEM:

Montagem: Unte a travessa e faça a primeira camada de macarrão ou massa fresca.

Coloque 1 camada de presunto, 1 camada de mussarela, 1 camada de molho vermelho (use a metade do preparo).

Mais 1 camada de macarrão ou massa fresca, 1 de presunto, 1 de mussarela, 1 camada de molho branco (use a metade do preparo).

Outra camada de macarrão ou massa fresca, 1 de presunto, 1 de mussarela, 1 camada de molho branco (o restante), 1 camada e macarrão ou massa fresca ,1 de presunto, 1 de mussarela.

Mais 1 camada do molho vermelho (o restante).

Salpique o queijo ralado por cima.

Leve ao forno médio por 40 minutos ou até dourar as bordas (depende de cada forno).

Sirva quentinha, acompanhada com arroz branco e a carne de sua preferência.

Tenha um ótimo apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23640-lasanha-da-tia-regina.html>