

LASANHA DE CARNE MOÍDA AO MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

MOLHO VERMELHO:

Molho vermelho: 1/2 carne moída

1 cebola picada

alho socado (com sal a gosto)

óleo 2 colheres (sopa)

extrato de tomate

molho branco

1 colher e 1/2 (sopa) de margarina

1 colher (sopa) de alho socado (com sal a gosto)

1 cebola ralada

1 litro de leite

2 colheres (sopa) de maisena

1 caldo knorr de carne

1 lata de creme de leite

macarrão

500 g de macarrão para lasanha

500 g de queijo

500 g de presunto

1 pacotinho de queijo ralado

MODO DE PREPARO

MOLHO VERMELHO:

Molho vermelho: Em uma panela, coloque o óleo, o alho socado e a cebola.

Refogue um pouco e depois adicione a carne moída e misture até que fique moreninha.

Após adicionar o extrato de tomate, mexa, deixe por uns 3 minutos e desligue.

MOLHO BRANCO:

Molho branco: Em outra panela, coloque a margarina e espere que derreta.

Depois de adicionar o alho socado e a cebola, misture uns 2 minutos.

Adicione o caldo knorr de carne e misture.

Em um copo, adicione um pouco de leite para dissolver a maisena, o restante do leite coloque na panela e misture.

Quando começar a ferver, adicione a maisena dissolvida e mexa.

Por último, adicionar o creme de leite, mexa e desligue o fogo.

O molho tem que ficar cremoso, tipo mingau.

É bom montar a lasanha quando os molhos estiverem mornos e não quentes.

Quando for montar, adicione o molho branco primeiro (para poder cozinhar o macarrão que não é pre-cozido), o macarrão, o molho vermelho, o presunto, o queijo e repita a operação e, por último, acrescente o queijo ralado.

Se preferir, adicione orégano em cima do queijo ralado, fica muito bom.

Leve o forno a 200° C pra esquentar o forno e deixe por uns 5 minutos.

Em seguida, abaixe para 180° C e coloque a lasanha.

Deixe por 50 minutos, se o macarrão não for pré-cozido e 30, se for pré-cozido.

Desligue o forno e está pronta para servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24625-lasanha-de-carne-moida-ao-molho-branco.html>