

LASANHA DE CARNE E MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

MOLHO VERMELHO:

Molho vermelho:1 kg de carne moída (uso de carne primeira)

2 tomates

1/2 cebola picada

2 dentes de alho

1/2 pimentão verde

3 colheres (sopa) de extrato tomate (uso marca elefante)

5 folhas de manjericão picadas

noz-moscada a gosto

MOLHO BRANCO:

Molho branco:3 colheres (sopa) de farinha de trigo

2 colheres (sopa) de margarina

1 litro de leite

1 creme de leite

1 dente de alho

1 caldo knorr de carne

manjericão e noz-moscada a gosto

1/2 cebola

300 g presunto

300 g queijo

1 pacote de massa para lasanha

papel laminado

MODO DE PREPARO

MOLHO VERMELHO:

Molho vermelho:Pique a cebola, o tomate, o pimentão e o alho.

Tempere a carne moída com alho e noz-moscada ralada e reserve.

Em uma panela, coloque um pouco de azeite e a cebola para fritar.

Em seguida, coloque a carne temperada com o alho e a noz-moscada e frite bem.

Quando estiver bem frita, acrescente sal, pimentão, tomate e manjericão e frite mais um pouco.

Quando o tomate estiver quase desmanchado, acrescente as colheres de extrato de tomate e frite bem. Coloque água aos poucos para fazer um molho grosso.

Desligue e reserve.

MOLHO BRANCO:

Molho branco: Em uma panela, coloque a farinha, a margarina e um pouco do leite e mexa bem.

Para fazer um creme, vá acrescentando o leite aos poucos até ficar um molho grosso.

Quando estiver pronto, coloque no liquidificador, junte 1/2 cebola, o dente de alho, creme de leite, a noz-moscada, o manjericão e o caldo Knorr.

Bata tudo até que fique bem líquido.

Se precisar, acrescente leite, até ficar um molho grosso.

Em um refratário ou forma de alumínio, coloque uma camada do molho vermelho, uma camada de massa e uma de molho branco.

Em cima do molho branco, coloque algumas fatias de presunto e outras de queijo (não exagere para que possa utilizar nas outras camadas).

Repita o processo por quantas vezes for necessário e, por último, coloque uma camada de molho branco.

Cubra com papel-alumínio e coloque para assar em forno médio por 1 hora.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25324-lasanha-de-carne-e-molho-branco.html>