

LASANHA COM DOIS MOLHOS

INGREDIENTES

MOLHO BRANCO:

Molho branco: 750 ml de leite
4 colheres de sopa de farinha de trigo
1 requeijão
1 caixinha de creme de leite
2 dentes de alho
cebola a gosto

MOLHO À BOLONHESA:

Molho à bolonhesa: 600 g de carne moída (patinho)
1 lata grande de massa de tomate
2 tomates maduros
1 pacote de macarrão para lasanha (não usar pré-cozida)

MODO DE PREPARO

MOLHO BRANCO:

Molho branco: Coloque a manteiga, os dentes de alho bem amassados e cebola a gosto.
Mexa até a manteiga derreter, cuidado para não queimar o alho.
Em uma vasilha, coloque o leite e a farinha, mexa até dissolver toda a farinha.
Despeje na panela e mexa até engrossar (cuidado para não empelotar).
Quando estiver no ponto coloque o requeijão e mexa até derreter, deixe cozinhar um pouco.
Desligue o fogo e acrescente o creme de leite, mexendo até incorporar em todo o molho.
Tempere com sal, pimenta e ervas a gosto.

MOLHO À BOLONHESA:

Molho à bolonhesa: Tempere a carne moída a gosto e frite-a normalmente.
Quando a carne estiver pronta acrescente os tomates picadinhos.
Deixe os tomates cozinharem bem.
Coloque a massa de tomate e 1 e 1/2 lata de água.
Tempere a gosto e deixe ferver.

Quanto mais cozinhar mais encorpado o molho ficará e conseqüentemente, mais saboroso.

Para cozinhar o macarrão, use uma panela grande, quase completa de água, coloque um fio de óleo e deixe ferver.

Depois vá colocando as folhas do macarrão, uma a uma com cuidado para não grudarem entre si.

Deixe cozinhar até ficar ao dente, em seguida, escorra a água.

Para montagem, pegue um refratário e vá fazendo camadas de molho branco, macarrão, molho vermelho, macarrão, molho branco e assim sucessivamente.

Termine com uma camada de molho branco e cubra com queijo parmesão ralado.

Leve ao forno até derreter o queijo.

Sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27803-lasanha-com-dois-molhos.html>