

# LASANHA 2 MOLHOS SUPER FÁCIL

## INGREDIENTES

pacote de 200 g de macarrão para lasanha (que possa ir direto ao forno, sem cozinhar antes)

400 g de carne moída (patinho, acém)

200 g de presunto

200 g de mussarela

1 pacote (sachê) de molho de tomate

2 colheres de sopa de manteiga

2 colheres de sopa de azeite

1 cebola média picada (para os 2 molhos)

1/2 xícara de farinha de trigo

1 xícara de leite

1 tablete de caldo (bacon, carne, picanha)

sal, orégano e pimenta-do-reino a gosto

## MODO DE PREPARO

### MOLHO BOLONHESA:

Molho bolonhesa: Refogue metade da cebola no azeite, e quando estiver douradinha, adicione a carne.

Quando a carne estiver cozida, adicione o caldo (tablete) e misture até que fique bem dissolvido.

Deixe a carne fritar um pouco, secar bem a água.

Como o caldo já possui sal, prove e veja se precisa de mais.

Adicione o molho de tomate.

Adicione orégano e pimenta-do-reino a gosto.

Reserve.

### MOLHO BRANCO:

Molho branco: Refogue a outra metade da cebola na manteiga e deixe dourar.

Adicione aos poucos a farinha de trigo e vá misturando até que seja absorvida toda a manteiga.

Adicione o leite também aos poucos (pode ser que sobre) e vá misturando até obter consistência cremosa.

Não se preocupe se ver o molho empelotando, pois isso não acontecerá.

Conforme for mexendo, a farinha vai dissolvendo e o molho vai ficando cremoso.

Adicione mais farinha se sentir necessidade de engrossar, ou mais leite se quiser consistência mais leve.

Adicione sal a gosto (lembre-se que a manteiga já possui sal).

Em um refratário, monte a lasanha seguindo a ordem, molho bolonhesa, macarrão, molho bolonhesa, presunto, queijo, molho branco e macarrão.

Pode ser que o macarrão não seja todo utilizado.

É importante manter o macarrão sempre entre as camadas de molho para que cozinhe.

Deixe o queijo mussarela na última camada, adicione orégano a gosto.

Cubra o refratário com papel alumínio e leve ao forno por 15 à 20 minutos (160 a 180°C).

Retire o papel alumínio e deixe gratinar em fogo alto (200 a 220 graus) por 5 à 7 minutos.

Retire do forno e sirva!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28481-lasanha-2-molhos-super-facil.html>