

LASANHA DE PÃO COM MOLHO BRANCO LIGHT

INGREDIENTES

MOLHO CARNE MOÍDA:

Molho carne moída:300 g de carne moída
1/2 cebola picada
1 tomate
1 caldo de legumes maggi
tempero salsa (aqueles de pacotinho)
tempero vinagrete
2 dentes de alho
1 pacote de molho quero tradicional (tomate)

MOLHO BRANCO:

Molho branco:1/2 xícara de leite desnatado
1 caixinha creme de leite de soja
1 colher de sopa de maisena
1 pitada sal

PARA MONTAR A LASANHA:

Para montar a lasanha:250 g de queijo mussarela
100 g de presunto
1 pão caseiro ou fatiado

MODO DE PREPARO

MOLHO DE CARNE MOÍDA:

Molho de carne moída:Fritar o alho, logo após, acrescente a carne moída.
Após frito, acrescente cebola e o tomates picados.
Quando o molho estiver incorporado, acrescente o tempero salsa, tempero vinagrete e o molho quero tradicional, deixe ferver por alguns minutos e desligue.

MOLHO BRANCO:

Molho branco:Coloque o leite frio em uma panela, acrescente a colher de sopa de maisena, mexa e leve ao fogo, mexendo sempre até obter o ponto pastoso, desligue e acrescente o sal e o creme de leite de soja, mexa e

reserve.

MONTANDO A LASANHA:

Montando a lasanha:Forre a forma com o molho vermelho, acrescente o pão, forre com molho branco em seguida com o queijo e o presunto, repita até encher a forma.

Leve ao forno por 10 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28684-lasanha-de-pao-com-molho-branco-light.html>