

# 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>