LASANHA À BOLONHESA COM MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

MOLHO BOLONHESA:

Molho bolonhesa:600 g de carne moída

1 sachê de molho pronto

2 vezes a mesma medida de água

1/2 cebola picada

1 dente de alho picado

2 colheres de sopa de pimentão verde picado

2 colheres de sopa de azeitonas picadas

5 folhas de manjericão picadas

1 colher de sopa de salsinha picada

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

orégano a gosto

MOLHO BRANCO:

Molho branco:1 caixa de creme de leite

3 colheres de sopa cheias de requeijão cremoso

3 fatias de mussarela

MODO DE PREPARO

MOLHO BRANCO:

Molho branco:Em uma panela pequena adicione o creme de leite, o requeijão e a mussarela.

Leve ao fogo, sempre mexendo para que o creme não ferva, até que toda a mussarela tenha derretido e todos os ingredientes tenham ficado bem misturados, reserve.

MONTAGEM:

Montagem:Em um refratário retangular, forre o fundo com o molho bolonhesa, em seguida a massa para lasanha, depois cubra a massa com o molho, adicione presunto e em seguida a mussarela.

Inicie novamente com o molho e siga a mesma sequência de ingredientes até que termine o molho bolonhesa (deve dar aproximadamente 3 camadas).

Finalize com uma camada de mussarela, que deve ser mais generosa que as outras.

Cubra com todo o molho branco e salpique o parmesão ralado.

Leve ao forno preaquecido até que o queijo esteja gratinado, aproximadamente 30 minutos.

Não é necessário cobrir.

Sirva em seguida.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30024-lasanha-a-bolonhesa-com-molho-branco.html