

LASANHA DE ACÉM

INGREDIENTES

MOLHO A BOLONHESA:

Molho a Bolonhesa: 1 lata de tomates (sem pele ou extrato de tomate)

1/2 kg de acém moído ou desfiado

1 pimentão

1/2 cebola picada

temperos a gosto

MOLHO BECHAMEL:

Molho Bechamel: farinha de trigo o necessário (mais ou menos 1 xícara)

1 colher de sopa de margarina ou manteiga

1 pitada de noz moscada

2 copos de Leite

MODO DE PREPARO

MONTAGEM:

Montagem: Primeiro a camada do molho branco, depois a massa, a mussarela, o presunto, a carne.

Repita o processo para fazer a segunda camada e polvilhe com o parmesão.

Coloque para assar por 20 minutos e sirva acompanhado com salada verde.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30416-lasanha-de-acem.html>