

LASANHA PEGA MARIDO

INGREDIENTES

massa pré-cozida para lasanha
400 g carne moída
400 g queijo mussarela em fatias
400 g presunto magro
2 latas milho verde
1 lata de creme de leite
1 lata de leite integral
1 lata grande extrato de tomates
1 sachê de molho de tomate
2 colheres de sopa de farinha de trigo
2 cebolas picadas
6 dentes de alho amassados
manteiga e azeite
sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO VERMELHO:

Molho vermelho: Refogue 2/3 da cebola e o alho em manteiga com um fio de azeite.

Adicione a carne moída e frite até dourar.

Não adicione o sal antes de dourar bem, após dourar adicione o sal e a pimenta.

Coloque o extrato e o molho de tomates, adicione uma pitada de açúcar.

Mexa bem e deixe cozinhar em fogo baixo e panela semi-tampada.

Prepare o creme de milho.

CREME DE MILHO:

Creme de milho: Em um liquidificador bata 1 lata de milho com a cebola restante, 2 copos de leite e a farinha.

Adicione sal e a outra lata de milho, misture.

Leve ao fogo brando, mexendo sempre até engrossar.

Desligue o molho vermelho e monte a lasanha.

Forre a forma com molho vermelho, coloque uma camada de massa, presunto, queijo e adicione o creme de milho.

Coloque mais uma camada de massa e alterne o molho vermelho, presunto, queijo e a massa.

A última camada deve ser de molho vermelho.

Sobre esta última camada adicione o creme de leite sem o soro.

Cubra com mussarela e leve ao forno coberto com papel alumínio por 45 minutos.

Retire o papel alumínio e leve ao forno até dourar.

Os molhos devem estar quentes na hora da montagem.

O restante do leite, que deve ser colocado caso o molho não esteja bem líquido, deve estar quente também para auxiliar na cocção da massa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30499-lasanha-pega-marido.html>