

LASANHA TRADICIONAL

INGREDIENTES

MOLHO BECHAMEL:

Molho bechamel: 1 colher de sopa de manteiga ou margarina

2 colheres de sopa de farinha de trigo

250 ml de leite

pimenta-do-reino e noz moscada

sal a gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO BECHAMEL:

Molho Bechamel: Coloque a manteiga no fogo e misture com a farinha.

Mexendo sempre acrescente o leite aos poucos.

Coloque a pimenta-do-reino, a noz moscada e o sal a gosto.

Mexer até formar um creme e reservar.

Prepare a carne moída com o molho de tomate, não coloque muito sal.

Quando a carne estiver cozida e meio ressecada, retirar do fogo e reserve.

A carne pode ser preparada de outras maneiras ao gosto de cada pessoa, mas evite deixá-la muito úmida ou com muito molho.

MONTAGEM:

Montagem: Em um pirex ou forma pincele o fundo com molho de tomate.

Em seguida coloque uma camada de massa, por cima a carne moída, e o molho bechamel.

Por cima coloque as fatias de queijo e repita o processo até a carne terminar.

Na última camada coloque a carne, a massa, o molho bechamel, as fatias de queijo mussarela e termine colocando todo o queijo mussarela.

Leve ao forno por 30 minutos ou até que o queijo esteja completamente gratinado.

Acompanhe o prato com uma salada leve.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30873-lasanha-tradicional.html>