

LASANHA DE CARNE MOÍDA COM LINGUIÇA

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho: 4 colheres (sopa) de azeite

250 g de carne moída

150 g de linguiça calabresa

1/2 cebola

2 dentes de alho

1 lata de polpa de tomate

A mesma medida d'água

Sal

Orégano

MOLHO BRANCO:

Molho Branco: 3 colheres (sopa) de manteiga

3 colheres (sopa) de farinha de trigo

Sal

1 copo de requeijão

1/2 litro de leite

350 g de mussarela

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Leve ao fogo uma panela com o azeite, o alho.

Coloque a carne moída e deixe fritar ligeiramente até perder o vermelho.

Coloque a linguiça, cebola, molho de tomate, a água, orégano, sal.

Deixe apurar por 20 a 30 minutos.

MOLHO BRANCO:

Molho branco: Leve ao fogo a manteiga deixe derreter

Depois a farinha de trigo vai engrossar e retire do fogo

Coloque o leite aos poucos, sempre mexendo

Leve ao fogo novamente.

Sempre mexendo até desempelotar e engrossar.

Retire do fogo e coloque o requeijão.

MONTAGEM:

Montagem: Massa da lasanha previamente cozida

Coloque uma parte do molho de carne moída, a massa, parte do molho branco, metade da mussarela.

Repita o processo e termine com a mussarela.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32470-lasanha-de-carne-moida-com-linguica.html>