LASANHA À BOLONHESA DA MIMIS

INGREDIENTES

1 kg de carne moída

1 cebola grande

1 tomate

4 dentes de alho

1 lata de molho de tomate

cheiro verde a gosto

sal a gosto

pimenta e cominho a gosto

1 litro de leite

4 colheres de maisena (cheias)

400 g de queijo mussarela (aproximadamente)

1 pacote de massa pronta de lasanha (pré cozida)

1 pacote de queijo parmesão ralado

orégano

300 g de requeijão

curry a gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO BRANCO:

Molho branco:Separe um copo do leite e neste copo misture a maizena com o leite ainda frio até dissolver (eu faço esta mistura em um potinho maior, que é mais fácil para mexer). Coloque o restante do leite em uma panela e aqueça em fogo baixo. Assim que estiver bem quente, misture a porção de leite frio já com a maizena dissolvida. O molho vai engrossar. Desligue e adicione o requeijão, o sal, o curry e temperos a gosto, reserve.

MONTAGEM:

Montagem:No fundo de um refratário grande, coloque bastante molho da carne moída (se possível só o molho mesmo, sem carne) para que a massa não grude no fundo.

Em seguida faça uma camada de massa, uma camada do refogado de carne moída, uma camada do molho branco, uma camada de queijo mussarela. Repita esta sequência de camadas até acabar os ingredientes. Não faça camadas muito grossas, pois pode dar um sabor enjoativo. Termine a montagem com uma camada generosa de molho branco, e salpique o queijo ralado e o orégano.

Coloque para assar em temperatura média por aproximadamente 30 minutos (o tempo varia de acordo com o

forno).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33626-lasanha-a-bolonhesa-da-mimis.html