

LASANHA DE CARNE MOÍDA COM MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1/2 pacote de massa para lasanha

CARNE:

Carne:500 g de carne moída

3 dentes de alho

1 cebola pequena

pimenta-do-reino a gosto

1 tablete de caldo de carne

colorau

1 pimenta de cheiro

1 pimentão

1 tomate

MOLHO BRANCO:

Molho branco:1/2 cebola ralada

1 colher de manteiga

2 dentes de alho amassados

1/2 litro de leite

1 colher de farinha de trigo

1/2 lata de creme de leite

Fatias de presunto e queijo mussarela para a montagem

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Coloque a massa para cozinhar em água fervente, com um fio de óleo e sal.

Retire quando estiver devidamente cozida. Coloque num escorredor, lave com água fria e reserve.

CARNE MOÍDA:

Carne moída:Refogue a cebola, o alho e a pimenta-do-reino em óleo, manteiga ou azeite, como queira.

Acrescente a carne e o tablete de caldo de carne.

Solte bem a carne, para que cozinhe de maneira uniforme.

Acrescente a pimenta-de-cheiro, o pimentão e o colorau. Deixe a carne cozinhar em seu próprio caldo e, depois, coloque um pouco de água quente, o suficiente para cobri-la.

Inclua os tomates e deixe cozinhar um pouco mais

MOLHO BRANCO:

Molho branco: Enquanto a carne está no fogo, faça o molho branco. Refogue a cebola e o alho em manteiga ou azeite.

Reserve um pouco do leite para diluir a farinha de trigo, para que ela não embolote.

Acrescente o restante do leite e deixe cozinhar um pouco.

Inclua o leite com a farinha de trigo e mexa, para incorporar a farinha.

Passe o molho em uma peneira, para retirar a cebola ralada e quaisquer bolinhas de farinha que tenham se formado. Isso garante que o molho fique homogêneo.

Volte o molho para o fogo, deixe cozinhar um pouco, e depois desligue a chama.

Com o fogo desligado, acrescente o creme de leite. Não inclua o creme de leite com o fogo ligado, ele deve ser incorporado só com o calor do próprio molho.

MONTAGEM:

Montagem: Ao fim da produção do molho, a carne moída já estará pronta. A montagem começa com os recheios.

Não é preciso untar a forma.

Primeiro, molho branco e carne moída.

Depois, uma camada de massa: acomode as tiras na vertical, lado a lado.

Em seguida, molho branco e carne moída.

Sobre os recheios, dessa vez, coloque uma camada de presunto e outra de mussarela.

Por fim, mais uma camada de massa e o restante do molho branco e da carne.

Finalize com mussarela e algumas ervas, orégano, manjericão, o que preferir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/33916-lasanha-de-carne-moida-com-molho-branco.html>