

LASANHA AO MOLHO BRANCO E VERMELHO

INGREDIENTES

1 pacote de massa para lasanha pré cozido de sua escolha

500 g de carne moída

1 litro de leite

400 g de presunto

500 g de mussarela

2 colheres de extrato de tomate elefante para o molho vermelho

2 colheres de margarina sem sal

2 colheres de cebola picada bem pequena (reserve)

10 colheres de maisena diluído em 200 ml de água ou leite

milho verde

cebola, tempero e tempero verde a gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO VERMELHO:

Molho Vermelho:Frite a carne moída normalmente com temperos e óleo.

Adicione o extrato na carne e frite um pouco, se estiver pouco acrescente mais.

Acrescente água à carne para criar o molho.

Coloque milho a gosto, de preferência deixe ficar bem molhado, pois como o macarrão é pré-cozido é mais rápido para cozinhar.

MOLHO BRANCO:

Molho Branco:Coloque na panela a margarina e as duas colheres de cebolas picada, espere corar ou fritar.

Adicione o leite e mexa até ferver.

Quando ferver abaixe o fogo e continue mexendo enquanto acrescenta a mistura de maizena com água até ficar no ponto em que não seja nem duro demais nem muito mole.

Coloque tempero verde e, se quiser, uma pitada de sal.

MONTAGEM:

Montagem:Em uma forma média, de preferência de vidro, coloque a primeira camada de molho branco, a segunda de macarrão, a terceira de molho vermelho.

Cubra com a mussarela e depois o presunto.

Coloque mais molho branco, macarrão, vermelho e etc.

Repita o processo até o fim da forma.

Por último coloque mais queijo mussarela por cima.

Preaqueça o forno por dez minutos.

Depois de colocar a lasanha no forno, aguarde 30 minutos e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33944-lasanha-ao-molho-branco-e-vermelho.html>