

LASANHA À BOLONHESA COM MOLHO DE MAIONESE

INGREDIENTES

1 pacote de massa para lasanha
500 g de mussarela
500 g de presunto
1 kg de carne moída
1 vidro de maionese de sua preferência
4 caixas de creme de leite
2 colheres de sopa de manteiga
4 pacotes de molho de tomate à bolonhesa
3 dentes de alho
1 cebola picada
1 cubinho para molho de carne
1 maço de coentro a gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO BRANCO:

Molho Branco: Em uma panela funda coloque 2 colheres de manteiga para derreter, logo após junte a maionese e continue mexendo até ficar cremoso.

Caso goste de um molho mais fino, adicione leite até ficar a seu gosto.

MOLHO À BOLONHESA:

Molho à Bolonhesa: Em uma panela refogue o alho e a cebola picada, logo após coloque a carne moída , o cubinho de caldo de carne e coentro a gosto. Deixe refogar até dourar, então junte com o molho de tomate, para saber do ponto é só observar quando começar a borbulhar.

MONTAGEM:

Montagem: Em uma forma grande ponha primeiro o molho à bolonhesa seguido da massa para lasanha, após o molho branco, alterne o presunto junto com a mussarela. Se possível repita a montagem e por cima, para finalizar, espalhe o que sobrou do molho à bolonhesa.

Leve ao forno com aquecimento médio de 180°C a 210°C por mais ou menos 30 minutos.

Sirva com arroz branco e salada de brócolis. Bom apetite.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34131-lasanha-a-bolonhesa-com-molho-de-maionese.html>