

LASANHA BOLONHESA TRADICIONAL

INGREDIENTES

500 g de carne bovina (costela moída fica ótimo, pois realça o sabor)

1 tomate picado

1 cebola picada

2 dentes de alho socado

1/2 caixinha de molho tomate

1 lata de creme de leite

queijo mussarela (fatiado) a gosto

1 colher (rasa) de farinha de trigo

1/2 tablete de knorr

azeitona (picada) a gosto

massa para lasanha

MODO DE PREPARO

MOLHO VERMELHO:

Molho vermelho: Primeiro, toste o alho e a cebola picada numa panela com 1 colher de óleo e refogue a carne até toda a água evaporar.

Adicione o tomate picado, a azeitona picada, o molho de tomate e um pouquinho de água, abaixe o fogo e tampe a panela. Deixe cozinhar por 3 minutos, quando o molho começar a engrossar, desligue o fogo e reserve.

MOLHO BRANCO:

Molho branco: Dissolva 1 colher de trigo em água e depois coloque numa panela. Acrescente o knorr e dissolva-o.

Por último, coloque o creme de leite e misture bem, em fogo baixo para não queimar. Quando o molho estiver homogêneo desligue e reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Utilize um refratário resistente ao forno.

Separar uma panela com 1 litro de água e adicione meia colher (rasa) de sal, deixando ferver.

Acrescente a massa da lasanha aos poucos e fique de olho para não deixar grudar.

Vá retirando a massa e coloque-as esticadas lado a lado em cima de um pano de prato limpo.

No refratário faça camadas de molho branco/massa/ molho vermelho/ queijo/ molho branco, repetindo o processo até que a última camada seja o molho branco.

Enfeite com azeitonas inteiras e orégano e coloque ao forno para assar em fogo médio 180°C, durante 20 minutos.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34376-lasanha-bolonhesa-tradicional.html>