

# LASANHA DE CARNE DE SOL

## INGREDIENTES

- 1 pacote de macarrão para lasanha
  - 500 g carne de sol picada em cubinhos
  - 500 g de queijo mussarela fatiado
  - 500 g de presunto fatiado
  - 200 g de carne moída
  - 1 cebola picada (separe metade em um recipiente e a outra metade em outro)
  - 1 lata de extrato de tomate
  - 2 dentes de alho amassados
  - 200 g de creme de leite
  - 200 ml de leite integral
  - 3 colheres de farinha de trigo
- sal, açúcar, vinagre, azeite e manteiga a gosto.

## MODO DE PREPARO

### MOLHO BRANCO:

Molho branco: Refogue metade da cebola picada na manteiga (ou margarina, o que melhor agradar seu paladar) e adicione metade do alho.

Acrescente o creme de leite e o leite integral.

Adicione aos poucos o trigo para que o molho engrosse e não empelote.

Salgue a gosto e reserve.

### MOLHO BOLONHESA:

Molho bolonhesa: Refogue a carne moída (não precisa de óleo).

Depois que a carne moída tiver secado (pois ela vai soltar água), acrescente o restante da cebola e do alho, deixe tudo fritar um pouco e acrescente o extrato de tomate.

Depois que começar a ferver, salgue a gosto e acrescente um pouco de açúcar (para tirar o azedo do extrato de tomate), um pouco de vinagre (para dar um realce no sabor) e um pouco de azeite.

Reserve.

Em uma frigideira frite a carne de sol na manteiga e reserve.

### MONTAGEM:

Montagem: Forre o fundo de um refratário com o molho (se preferir, use uma forma de bolo retangular, mas não faça isso se for colocar no micro-ondas).

Cubra com uma camada de macarrão para lasanha, uma de presunto e uma de queijo.

Cubra com molho branco e mais uma camada de macarrão, presunto e queijo.

Cubra com uma camada de macarrão para lasanha, uma de presunto e uma de queijo.

Cubra com a carne de sol, uma camada de queijo e leve ao forno preaquecido até gratinar.

Se quiser, adicione azeitonas e orégano antes de levar ao forno.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34477-lasanha-de-carne-de-sol.html>