

LASANHA NAPOLITANA AO MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

1 pacote e 1/2 de massa para lasanha semi-pronta
1 kg carne moída
2 tomates
1 cebola
4 dentes de alho
4 colheres de massa de tomate
1/2 colher de chá de sal
100 g de queijo parmesão ralado
500 ml de leite
2 caixas de creme de leite
500 g de queijo mussarela em fatias
400 g de presunto em fatias
1 e 1/2 colher de sopa de maizena
azeite a gosto
50 ml de vinagre branco

MODO DE PREPARO

MONTAGEM:

Montagem: Organize as camadas nessa ordem, molho branco (porções generosas), massa, carne moída, presunto e queijo.

Monte várias camadas e por último cubra com a massa e molho branco.

Faça em um tabuleiro grande, de preferência de vidro.

Coloque no forno preaquecido a 210°C por cerca de 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35065-lasanha-napolitana-ao-molho-branco.html>