

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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