

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>