

LASANHA DE MASSA DE PASTEL DOIS MOLHOS

INGREDIENTES

1 rolo de massa de pastel

1 pedaço queijo parmesão

700 g mussarela

1/2 kg presunto

1 copo requeijão

1 caixa creme de leite

1 colher (sopa) manteiga

1 kg carne moída

3 sachê molho pronto

1 caixinha leite

1 colher (sopa) farinha de trigo

200 g azeitonas

sal, oregano, cheiro verde, alho picado a gosto

MODO DE PREPARO

Faça o molho ao seu gosto, usando a carne moída refogada, colocando as azeitonas, orégano, cheiro verde e sal a gosto.

Faça o molho branco, colocando em uma panela a manteiga para derreter, acrescentando a farinha de trigo e o leite aos poucos até colocar todo.

Picar a mussarela reservando a maior parte e colocar no leite.

Acrescentar o parmesão reservando a maior parte.

Colocar o requeijão. Por último o creme de leite, mexer e desligar.

Cubra uma assadeira ou refratário com um pouco dos dois molhos alternados.

Corte tiras da massa de pastel na largura das de lasanha e vá colocando em cima do molho.

Faça uma camada de mussarela misturada com presunto e polvilhe a massa.

Cubra com os molhos alternados e polvilhe parmesão.

Faça outra camada de massa de pastel e vá alternando ate terminar os ingredientes ou ao seu gosto na altura da lasanha.

Termine o prato cobrindo com os dois molhos, um pouco de leite e o parmesão.

Cubra com papel filme e leve à geladeira por uma noite ou ao forno para cozimento imediato.

Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/35863-lasanha-de-massa-de-pastel-dois-molhos.html>