

LASANHA DA MÁRCIA

INGREDIENTES

200 g de presunto fatiado

200 g de mussarela fatiado

250 g de massa para lasanha

1 colher de óleo

2 dentes de alho amassados

1 cebola ralada

300 g de carne moída

200 g de molho pronto de tomate (tipo pomarola)

Sal e pimenta a gosto

1 pacote creme de cebola

1 caixa de creme de leite

4 colheres de requeijão

MODO DE PREPARO

MOLHO BRANCO:

Molho branco:Dissolva o creme de cebola no leite e leve ao fogo, mexendo o tempo todo.

Quando estiver fervendo acrescente o requeijão, após engrossar apague o fogo.

Misture o creme de leite e reserve.

MOLHO VERMELHO:

Molho vermelho:Coloque o óleo na panela.

Acrescente o alho e a cebola e deixe dar uma fritadinha.

Acrescente a carne moída, o sal e temperos.

Quando a carne estiver pronta coloque o molho de tomate e deixe ferver.

MONTAGEM:

Montagem:Em uma refratário grande coloque uma camada de molho a bolonhesa, massa para lasanha, presunto e mussarela, molho branco, massa para lasanha presunto e mussarela e termine com molho a bolonhesa.

Se quiser polvilhe um pouco de queijo parmesão ralado.

Leve ao forno para gratinar por 20 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/37768-lasanha-da-marcia.html>