

# 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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37768-lasanha-da-marcia.html>