

LASANHA AO MOLHO BRANCO COM ESPINAFRE

INGREDIENTES

4 colheres de azeite
1 cebola (picada)
2 amarrados de espinafre
3 xícaras de chá de farinha de trigo
2 xícara de leite
4 xícaras de água
1 xícara de queijo ralado
500 g de mussarela e presunto
1 pacote de macarrão para lasanha
1 kg de carne moída
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão e o espinafre.

Tempere a carne moída ao seu modo.

Para fazer o molho refogue a cebola picada no azeite, acrescente a farinha de trigo e a água e deixe cozinhar.

Depois de cozido acrescente o leite, o espinafre cozido, queijo ralado, sal a gosto, mexa bem e apague o fogo .

Para montar a lasanha faça camadas de macarrão, mussarela, presunto, macarrão, molho branco e carne moída até acabar os ingredientes.

Separe um pouco de carne e molho para finalizar sua lasanha.

Leve ao forno com um papel alumínio e deixe em torno de 15 a 20 minutos até que o queijo derreta.

Sirva quente e aproveite sua lasanha .

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37809-lasanha-ao-molho-branco-com-espinafre.html>