

LASANHA DA MAMA COM MASSA DE PANQUECA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 8 discos de panqueca feitos em casa

MOLHO À BOLONHESA:

Molho à bolonhesa: 350 g de carne bovina moída

1 cebola pequena picada

1 tomate sem sementes picado

orégano a gosto (opcional)

azeite ou óleo de soja

1 xícara de molho de tomate

mussarela e presunto em fatias

parmesão ralado grosso

MOLHO BECHAMEL:

Molho bechamel: 500 ml de leite

1 colher (sopa) de farinha de trigo

1 colher (sopa) manteiga ou margarina

1 pitada de sal (se preferir)

1/2 copo de requeijão cremoso

2 colheres (sopa) de parmesão ralado grosso

1/2 caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO

MOLHO À BOLONHESA:

Molho à bolonhesa: Tempere a carne a seu gosto e deixe marinar por 15 minutos.

Aqueça o azeite e frite a carne.

Acrescente a cebola e deixe murchar, colocando em seguida o tomate.

Se desejar coloque o orégano.

Acrescente o molho de tomate deixando ferver em fogo baixo por 5 minutos, reserve.

MOLHO BECHAMEL:

Molho bechamel: Misture todos os ingredientes, menos o creme de leite, e leve ao fogo médio mexendo sempre. Use um fuê para mexer, assim evita empelotar.

Quando levantar fervura, abaixe todo o fogo e acrescente o creme de leite, deixando uns dois minutos no fogo, reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Siga a seguinte ordem, coloque um pouco do molho bechamel no fundo de um refratário (não precisa untar).

Coloque massa, molho bechamel, molho à bolonhesa, presunto, molho bechamel, massa, molho bechamel e mussarela.

Cubra com queijo parmesão ralado grosso e leve ao forno preaquecido para gratinar por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.

Sirva quente com arroz branco.

Bom apetite e espero que gostem!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38042-lasanha-da-mama-com-massa-de-panqueca.html>