LASANHA DE CARNE DA CRIS

INGREDIENTES

MACARRÃO:

Macarrão:500 g de macarrão de lasanha

2 colheres de sopa de óleo

3 litros de água (aproximadamente)

MUSSARELA:

Mussarela:500 g de mussarela

CARNE:

Carne:2 colheres de sopa de óleo

2 dentes de alho amassado

1 cebola ralada

600 g de carne bovina moída (patinho)

1 pimenta de cheiro

1 pitada de pimenta-do-reino

1 colher de sopa de cebolinha verde picadinha

1 caldo de carne de carne knorr

sal a gosto

MOLHO VERMELHO:

Molho vermelho:1 colher de sopa de óleo

1 dente de alho amassado

1/2 cebola ralada

3 colheres de extrato de tomate

1/2 tablete de caldo de galinha knorr

1 pitada de pimenta-do-reino

3 colheres de pimentão picado em cubinhos

3 tomates maduros picados em cubos sem semente e sem pele

4 colheres de sopa de azeitona picada sem semente

1 xícara de chá de água

1 pitada de sal

MOLHO BRANCO:

Molho branco:2 colheres de sopa de margarina

1 dente de alho amassado

1/2 cebola pequena ralada

1/2 tablete de caldo de galinha knorr

1 litro de leite (aproximadamente)

2 e 1/2 colheres de sopa bem cheias de amido de milho (dissolvido no leite)

1 pitada de pimenta-do-reino

1 caixa de creme de leite

MODO DE PREPARO

CARNE:

Carne:Em uma panela acrescente o óleo, o alho e deixe dourar. Em seguida, adicione a cebola, a carne, a pimenta de cheiro, a pimenta-do-reino, o caldo knorr e o sal a gosto. Mexa a carne, de vez quando, até a carne secar. Assim que a carne estiver bem fritinha desligue o fogo e reserve.

MOLHO VERMELHO:

Molho vermelho:Em uma panela coloque o óleo e o alho.

Leve ao fogo e deixe dourar, acrescente o extrato e mexa.

Depois acrescente o caldo de galinha, a pimenta-do-reino, o pimentão, os tomates picados, a azeitona e a água. deixe ferver, tempere a gosto e reserve.

MOLHO BRANCO:

Molho branco:Coloque a margarina na panela e quando estiver derretida acrescente o alho e deixe dourar.

Coloque a cebola, o caldo de galinha, mexa e acrescente o leite juntamente com o amido de milho.

Mexa o molho branco sem parar até o creme engrossar. Desligue o fogo acrescente a pimenta-do-reino e o creme de leite.

Mexa bem e reserve.

O ponto do creme é um mingau mole.

MACARRÃO:

Macarrão: Em uma panela grande coloque a água e deixe ferver.

Depois acrescente o óleo, o macarrão e deixe cozinhar por aproximadamente uns 8 minutos.

O macarrão tem que ficar 'al dente'.

MONTAGEM:

Montagem:Em um refratário médio fazer a montagem da lasanha da seguinte forma:

Molho branco, macarrão cozido, molho vermelho, carne, mussarela, molho branco, macarrão cozido, molho vermelho, carne, mussarela e termine com molho branco.

Leve ao forno para gratinar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38993-lasanha-de-carne-da-cris.html