

LASANHA A BOLONHESA DELICIOSA

INGREDIENTES

1 kg de carne moída
1 pote de requeijão
1 lata de massa de tomate
1 lata de creme de leite
2 colheres de manteiga
500 ml de leite
3 colheres de maisena
1 lata de milho verde
250 g de mussarela
250 g de presunto
1/2 pacote de macarrão de lasanha
azeitona a gosto
tempero a gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO BRANCO:

Molho branco: Coloque a manteiga em uma panela e adicione sal e pimenta-do-reino a gosto.

Coloque o creme de leite junto com o leite e a maisena.

Mexa até engrossar, coloque o requeijão cremoso e reserve.

Cozinhe o macarrão e reserve.

MOLHO DE TOMATE:

Molho de tomate: Coloque os temperos e o óleo conforme de costume e refogue a carne.

Tome cuidado pra a carne não embolar.

Depois que a água da carne secar coloque o milho e a azeitona.

Coloque a massa de tomate.

Coloque o molho branco e mexa tudo.

Agora é só montar as camadas, molho, presunto, queijo, massa, outro molho e assim por diante.

Leve ao forno para gratinar.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39815-lasanha-a-bolonhesa-deliciosa.html>