

LASANHA DE CAPELETTI DA SOGRA

INGREDIENTES

500 g de carne moída

500 g de capeletti

1 cebola

1 pote de nata

1 pote de queijão

1 caixa de creme de leite

Queijo Ralado

Presunto Picado

Queijo Picado

Sal

1 tablete de caldo de carne

MODO DE PREPARO

MOLHO DE CARNE:

Molho de Carne: Frite metade da cebola picada sobre o óleo e depois de dourada, adicione a carne moída e o tablete de caldo de carne e sal a gosto.

MOLHO BRANCO:

Molho Branco: Frite a outra metade da cebola picada sobre o azeite de oliva e, depois de dourada, adicione a nata, o queijão, e o creme de leite.

Deixe cozinhar e adicione sal a gosto.

MONTAGEM:

Montagem: Colocar uma camada de capeletti.

Outra camada de molho de carne.

Uma camada de presunto e queijo picado.

Logo após, coloque o molho branco.

Repita esta ordem novamente, adicionando queijo picado e queijo parmesão ralado em cima do molho branco.

Asse por cerca de 20 minutos, deixando dourar.

Sirva quente e, se quiser, acompanhe com batata palha.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41079-lasanha-de-capeletti-da-sogra.html>