

LASANHA MOLHO BRANCO E BOLONHESA DA ELLEN

INGREDIENTES

- 2 pacotes de massa para lasanha
- 1/2 kg de carne moída
- 3 sachês de molho refogado
- 1 creme de leite
- 1 colher manteiga
- 2 copos de leite
- 500 g de presunto
- 500 g de mussarela
- 2 a 3 colheres de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

MOLHO VERMELHO:

Molho vermelho: Refogar a carne moída com temperos de sua preferência, depois acrescentar o molho de tomate, aguardar fervura e reservar.

MOLHO BRANCO:

Molho branco: Refogue cebola com manteiga acrescente o leite e depois a farinha de trigo mexendo até engrossar, reserve.

Como montar a sua lasanha.

Acrescente uma camada de molho de tomate, depois uma camada de massa da lasanha, depois presunto, queijo, molho branco e assim por diante, a última camada deve ser com molho branco e o queijo por cima.

Assar por volta de 20 minutos e é só servir.

Essa receita é maravilhosa!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42284-lasanha-molho-branco-e-bolonhesa-da-ellen.html>