

# LASANHA À BOLONHESA COM CREME DE LEITE

## INGREDIENTES

1 pacote de 200 gramas de lasanha que vai direto ao forno

400 g de mussarela ralada

2 copos de requeijão

1 lata de creme de leite

2 copos de leite integral

400 g de carne moída

600 g de molho de tomate pronto

1 cubo de caldo de carne

1 cebola pequena picadinha

queijo ralado

## MODO DE PREPARO

Refogue a cebola com um pouco de óleo, junte a carne moída sem tempero e deixe-a refogar.

Junte o molho de tomate e o cubo de caldo de carne, deixe apurar um pouquinho e acrescente os 2 copos de leite deixando apurar mais um pouquinho.

Desligue o fogo.

Arrume no refratário uma camada do molho, uma da lasanha outra de molho e uma de mussarela e coloque colheradas de requeijão ( igual como se faz na pizza).

Faça as camadas de molho lasanha, mussarela e requeijão.

Quando terminar as camadas espalhe uma lata de creme de leite por cima e salpique queijo ralado.

Leve para assar respeitando o tempo de cozimento da massa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42755-lasanha-a-bolonhesa-com-creme-de-leite.html>