

LASANHA DONA RAPHA

INGREDIENTES

MOLHO VERMELHO:

Molho vermelho: 1 cebola grande

2 tomates médios

300 g extrato de tomate

1 dente de alho

Sal a gosto

1/5 de pimentão verde

1/5 de pimentão amarelo

Sal a gosto

MOLHO BRANCO:

Molho Branco: 500 ml de leite

1 pacote de queijo parmesão (50 g)

2 colheres de sopa de farinha de trigo

2 colheres de amido de milho

1 caixa de creme de leite

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO VERMELHO:

Molho vermelho: Coloque em uma panela o óleo, a cebola picada e os pimentões também picados.

Refogue.

Acrescente 250ml de água.

Adicione o tomate e o alho, ambos picados.

Mexa até o tomate se dissolver, após isso coloque o extrato e mexa (se o molho estiver muito grosso, coloque mais água).

Coloque o sal.

Depois acrescente o frango e mexa até ferver e desligue.

MOLHO BRANCO:

Molho Branco:Em fogo médio coloque o leite, o amido, a farinha, o sal e o parmesão.

Quando estiver engrossando o molho, coloque o creme de leite.

MONTAGEM:

Montagem:Molho vermelho, massa de lasanha, molho branco, queijo, molho vermelho, massa de lasanha, queijo, molho vermelho, molho branco (se ainda tiver).

Por fim coloque o queijo (eu gosto de colocar requeijão cremoso por cima também, vai de gosto).

Por fim leve ao forno preaquecido (180º-200º), por cerca de 20 ou 15 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43394-lasanha-dona-rapha.html>