

LASANHA DA LELENA

INGREDIENTES

1,3 kg carne moída

1 pacote de macarrão de lasanha (duro) 500g

300 g de presunto

400 g de muçarela

1 pitada de noz-moscada ralada

1 lata de pomarola tradicional de 395g

1 litro de leite

1/2 litro de água

2 colheres de sopa de margarina

4 colheres de sopa de maizena

alho e óleo para refogar a carne

pimenta-do-reino ou outra de sua preferência e sal a gosto nos molhos

MODO DE PREPARO

MOLHO BRANCO:

Molho branco: Em uma panela média (30 cm de diâmetro aproximadamente) coloque: o leite, margarina, noz-moscada, maizena, pimenta-do-reino e sal a gosto.

Misture e leve ao fogo baixo mexendo cadenciadamente até engrossar, desligue o fogo e reserve para montagem da lasanha.

MOLHO VERMELHO:

Molho vermelho: Em outra panela similar média coloque no fogo médio o alho e óleo e refogue a carne, tempere com sal e pimenta a gosto (se quiser adicionar ervas de sua preferência fique à vontade).

Após refogar adicione o pomarola, coloque água para formar o molho (aproximadamente 500 ml), misture e deixe ferver até formar um molho mais ralo, retire do fogo e reserve.

Montagem da lasanha.

Em uma forma de alumínio ou marinex de 25x40 cm de 10 cm ou mais de profundidade inicie a montagem colocando: uma camada de molho vermelho quente (forrando o fundo), forre com macarrão cru (não é necessário cozinhar pois o molho quente vai cozinhá-lo), forre com presunto em fatias, forre com macarrão novamente, forre com molho branco quente, forre com uma camada de muçarela, forre com macarrão novamente, forre com molho branco,

forre com presunto, forre com macarrão, forre molho vermelho quente .

Após essa montagem cubra a forma com papel alumínio e coloque no forno preaquecido a 180°C por 40 minutos.

Após retirar do forno cubra com a última camada de muçarela, com bastante muçarela (recomendo 2 fatias por parte).

Volte ao forno com temperatura alta (250°C) ou se tiver grill no forno fica mais prático e corada e fique olhando a muçarela derreter e corar ao seu gosto (aproximadamente 20 minutos).

Sirva com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43592-lasanha-da-lelena.html>