

LASANHA À BOLONHESA SUPERGOSTOSA

INGREDIENTES

MOLHO BOLONHESA:

Molho bolonhesa: 1 molho de tomate

1 kg de carne moída

1/2 cebola picada

1 tomate picado sem sementes

1/4 pimentão picado

1 caldo de carne

alho, sal e temperos a gosto

1/2 pacote de lasanha

350 g de queijo mussarela

1/2 pacotinho de queijo ralado

Refratário que vá ao forno retangular

MOLHO BRANCO:

Molho branco: 350 ml de leite

1 colher de sopa de margarina

1 colher de sopa de farinha de trigo

1/2 caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO

Tempere a carne com os temperos de sua preferência, use pouco sal.

Deixe pegar o tempero, eu uso o maggi fondor carne, adicione um pouquinho de sal, enquanto isso refogue a cebola, o tomate e o pimentão com óleo ou azeite, eu prefiro o azeite, fica gostoso.

Adicione a carne, deixe ela secar e então coloque água morna até cobrir a carne, não muita.

Deixe cozinhar bem com 1 cubo de caldo de carne, deixe secar mas não muito adicione então o molho de tomate e deixe cozinhar mais um pouco por uns 10 minutos.

Veja o sal se está bom e desligue.

Cozinhe a massa al dente e escorra.

Adicione uma camada de molho bolonhesa no fundo do refratário, adicione o macarrão, o molho bolonhesa, o queijo mussarela, a massa, o molho bolonhesa o queijo sucessivamente até terminar com o macarrão.

Agora vamos fazer o molho branco, derreta a margarina na panela, adicione a farinha de trigo, mexa e adicione de

uma só vez, o leite fica mexendo até engrossar.

Desligue o fogo, adicione o creme de leite e uma pitada de sal.

Coloque o molho branco por cima da lasanha que foi terminada com macarrão.

Polvilhe com queijo ralado e leve ao forno para gratinar, é muito gostosa!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45766-lasanha-a-bolonhesa-supergostosa.html>