LASANHA DE CARNE AO MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

1/2 kg de carne moída

4 caixas de creme de leite

500 g de queijo prato fatiado

800 g de queijo mussarela fatiado

500 g de presunto fatiado

1 caixa de milho verde e ervilhas

2 cebolas

200 g de queijo qualho

2 tabletes de caldo knorr sabor bacon

2 pacotes de massa de sêmola para lasanha

MODO DE PREPARO

MOLHO BRANCO:

Molho branco:Coloque no liquidificador: as 2 cebolas, as 4 caixas de creme de leite, os 2 tabletes de caldo knorr e bata por 1 minuto.

Depois coloque tudo em uma panela e leve ao fogo em temperatura de 240ºC e adicione o queijo coalho partido em cubos pequenos, 8 fatias de queijo mussarela picado e mexa até fica um creme homogêneo.

Desligue o fogo.

LASANHA:

Lasanha:Em um refratário coloque um pouco do molho branco para que fique tipo untada.

Coloque uma camada da massa de sêmola,e uma camada da carne moída, depois outra camada de massa e uma camada do molho branco e uma camada do presunto.

Na uútima camada coloque o resto do molho branco e uma camada do queijo prato e por cima dele uma camada do queijo mussarela.

Leve ao forno por 20 minutos a 240ºC.

E depois é só se deliciar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45932-lasanha-de-carne-ao-molho-branco.html