

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 240°C 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 última 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 240°C.

E depois é só se deliciar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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