LASANHA DE CARNE MOÍDA E MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

500 g de massa de lasanha

500 g de carne moída

2 caixas creme de leite

3 colheres de manteiga

3 colheres de farinha de trigo

500 g de presunto

500 g de mussarela

Sal a gosto

2 copos de leite (mais ou menos)

1 cebola ralada

3 colheres de óleo

1 caixa de molho de tomate

3 dentinhos de alho amassados

1 pacotinho de queijo ralado

MODO DE PREPARO

MOLHO À BOLONHESA:

Molho à bolonhesa:Refogue o alho, a cebola, a carne moída, depois acrescente o molho de tomate, deixe cozinhar por 3 minutos, reserve.

MOLHO BRANCO:

Molho branco:Derreta a margarina, coloque as 3 colheres de farinha de trigo e mexa.

Depois coloque o leite aos poucos e continue mexendo, por último coloque o creme de leite e dê mais uma mexida e desligue

MONTAGEM:

Montagem:Em uma forma coloque no fundo um pouco de molho à bolonhesa, a metade da massa, a metade do presunto, a metade da mussarela, todo o molho branco, o restante do massa, o restante do presunto, o restante da mussarela, o restante do molho à bolonhesa e por último salpique com queijo ralado

Levar ao forno para gratinar e depois é só saborear.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49643-lasanha-de-carne-moida-e-molho-branco.html