LASANHA PRATICA COM MOLHO BRANCO E BOLONHESA

INGREDIENTES

Macarrão pré-cozido

500 g de presunto

500 g de queijo

1/2 kg de carne moída

1 sachê de molho de tomate

2 tabletes de caldo knoor sabor carne

Queijo ralado

1/2 litro de leite de vaca

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

1 caixinha de creme de leite

1 cebola grande

2 colheres (sopa) de manteiga

MODO DE PREPARO

MOLHO BOLONHESA:

Molho bolonhesa:Frite metade da cebola cortada em cubinhos com um pouquinho de oléo e 1 caldo knoor

Junte a carne moída, o molho de tomate, e um pouco de água e deixa a carne cozinhar e o molho encorpar.

MOLHO BRANCO:

Molho branco:Dissolva as duas colheres de farinha de trigo em um pouquinho do leite.

Frite a outra metade da cebola cortada em cubinhos na manteiga e junte o caldo knorr e a farinha de trigo dissolvida aos pouquinhos, coloque o restante do leite mexendo sempre pra não empelotar, junte o creme de leite e o queijo ralado a gosto, espere engrossar e desligue.

Em um refratário coloque uma camada generosa de molho branco, depois coloque o macarrão,outra camada de molho branco e o presunto,em cima do presunto coloque o molho bolonhesa, depois o queijo e mais uma vez o molho branco, assim sucessivamente.

Finalize com uma ultima camada de molho branco, polvilhe um pouco de queijo ralado, cubra com papel alumínio e leve ao forno pré aquecido em temperatura media por 30 minutos, retire o papel alumínio e deixe mais 5 minutinhos pra dourar.

Prontinho, é só servir!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50435-lasanha-pratica-com-molho-branco-e-bolonhesa.html