

LASANHA AO MOLHO VERMELHO E BRANCO

INGREDIENTES

PARA O MOLHO VERMELHO:

Para o molho vermelho: 300gr de carne moída.

Sal a gosto

Temperos a gosto

1 sachê de molho de tomate

MOLHO BRANCO:

Molho Branco: 2 colheres (sopa) de margarina

2 copos (tipo requeijão) de leite

1 colher (sopa) de amido de milho

Sal a gosto

1 caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO

MOLHO VERMELHO:

Molho vermelho: Refogue a carne, acrescente os temperos a gosto, e adicione o molho, reserve.

MOLHO BRANCO:

Molho branco: Leve ao fogo a margarina e a metade do leite, na outra metade dissolva o amido de milho, adicione o sal, e misture até formar um creme. Desligue o fogo e adicione o creme de leite. Reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Em uma refrataria monte em camadas: molho branco, massa, molho vermelho, massa, molho branco, queijo, massa, queijo e finalize com molho vermelho. Cubra com papel alumínio e leve ao forno.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52473-lasanha-ao-molho-vermelho-e-branco.html>