

LASANHA MÉDIA RÁPIDA E PRÁTICA

INGREDIENTES

MOLHO VERMELHO:

Molho vermelho: 1 lata de salsaretti

1 caldo pronto a seu gosto

MOLHO BRANCO:

Molho branco: 1 lata de creme de leite

2 colheres de maisena

½ noz-moscada raspada

2 copos médios de leite

MODO DE PREPARO

MOLHO VERMELHO:

Molho vermelho: Coloque o salsaretti na vasilha e leve ao fogo com o caldo de galinha (ou o que escolheu), deixe ferver.

Reserve.

MOLHO BRANCO:

Molho branco: Em uma panela coloque o leite, o creme de leite, a noz-moscada raspada e a maisena e cozinhe como se fosse mingau mexendo sempre para não dar caroço.

Terminado o molho branco é só montar a lasanha, unte a forma com margarina e coloque o macarrão escorrido até tampar o fundo da forma.

Coloque o molho vermelho o molho branco, o presunto e forme camadas até que a última termine com a mussarela, é só levar ao forno para gratinar (se o forno for bom em 20 minutos está pronto, porque o macarrão não precisa cozinhar e os molhos por cima dele vão deixá-lo mais cozido).

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53239-lasanha-media-rapida-e-pratica.html>