LASANHA À BOLONHESA COM ATUM

INGREDIENTES

MOLHO BOLONHESA:

Molho bolonhesa:1 colher de azeite de oliva

500 g de carne moída (acem)

1 cebola rpequena ralada

1sache de molho de tomate

1 envelope de tempero Meu arroz

se quiser coloque mais sal

MOLHO BRANCO:

Molho branco:500 ml de leite

1 colher de margarina

2 colheres de sopa de amido de milho (maizena)

1 envelope de tempero Meu arroz

2 caixinhas de creme de leite

RECHEIO:

Recheio:3 latas de atum ralado

BASE:

Base:1 massa para lasanha de 500 g

queijo ralado para gratinar

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo o azeite, a cebola ralada e refogue a carne moída com o tempero Meu arroz, assim que pronto adicione o molho de tomate e reserve.

Na hora em que for usar este molho misture com o atum ralado inclusive o molhinho que vem na lata.

Em outra panela refogue a margarina com a cebola ralada acrescente 500 ml de leite, assim que ferver coloque o amido dissolvido em leite (no copo primeiro o amido e o leite frio por cima misturando com uma colher), após engrossar desligue o fogo e coloque o creme de leite, misturando bem.

Unte uma assadeira retangular com óleo e coloque uma camada de lasanha, por cima coloque o molho a bolonhesa já misturado com o atum em seguida o molho branco. Repita o passo acima e por último coloque o molho a bolonhesa com atum, o moho branco e cubta com queijo ralado e leve ao forno por 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53719-lasanha-a-bolonhesa-com-atum.html