LASANHA DA LUA

INGREDIENTES

1 rolinho de massa para pastel 500 grs

500 g de carne moída

2 gomos de calabresa moída

1 cebola média bem picada

Sal a gosto

1 pitada de pimenta-do-reino

1 colher de café de colorau

Salsa e cebolinha picados (a gosto)

500 g de tomate maduro

500 g queijo mussarela fatiado

2 galhos de manjericão (amarrados)

2 colheres de farinha de trigo

3 colheres de óleo de milho

1 colher de manteiga ou margarina

2 copos de leite (acrescentar mais meio copo se preferir mais fino)

1 pitada de noz-moscada (opcional)

MODO DE PREPARO

MOLHO VERMELHO:

Molho vermelho:Refogar a cebola no óleo, em seguida acrescentar a carne e a calabresa moída.

Acrescentar depois, sal, pimenta-do-reino, colorau, salsa/cebolinha e manjericão.

Acrescentar o tomate batido e coado e deixar por 20 minutos.

Tirar o manjericão após molho pronto.

Reservar.

MOLHO BRANCO:

Molho branco:Bater no liquidificador o leite com a farinha de trigo e a noz-moscada.

Acrescentar 1 colher de café de sal ou a gosto.

Refogar cebola picada na manteiga ou margarina, depois acrescentar a mistura do liquidificador mexer até engrossar.

Cortar tiras da massa de pastel, montar em um pirex refratário nesta ordem até que a última camada seja de mussarela: camada de molho vermelho, camada de tiras de massa de pastel (10 cm aproximadamente), camada de molho branco, camada de queijo mussarela.

Deixar em forno a 200°C por 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53931-lasanha-da-lua.html