

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 manjerição (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 manjerição.

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

Tirar o manjerição 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>