

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 manjeriço (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 manjeriço.

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

Tirar o manjeriço 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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