

LASANHA DE CARNE AO MOLHO ESPECIAL DE QUEIJO

INGREDIENTES

500 g de queijo mussarela ralado ou fatiado
250 g de presunto
1/2 kg de carne moída
1 xícara de azeite
1 caldo de carne
2 cebolas
1 pimentão
1 colher de sopa de orégano
5 azeitonas
3 dentes de alho
Um pouco de cheiro verde
3 tomates pequenos
1 lata de molho pronto
1 caixa de creme de leite
250 ml de leite
1 colher de amido de milho
1 xícara de queijo ralado
1 pacote de massa de lasanha ao seu gosto e preferência

MODO DE PREPARO

MOLHO DE CARNE:

Molho de Carne: Amasse dos tres dentes de alho e corte uma cebola.

Refogue esses ingredientes com um pouco de azeite, assim que a cebola criar uma cor acrescente um caldo de carne.

Coloque a carne moida e mexa ate que esteja toda fritinha.

Acrescente a lata de molho pronto com um copo de agua deixe da uma fervura de aproximadamente dois minutos e em seguida coloque o pimentao, azeitona picadinha, os 3 tomates, coloque o orégano.

Deixe cozinhar tudo isso por cinco minutos.

Observe o sal (a gosto)

MOLHO DE QUEIJO:

Molho de queijo: Corte a outra cebola.

Refogue com um pouco de azeite e deixe somente para ficar transparente.

Acrescente a caixa de creme de leite e deixe cozinha por dois minutos.

Coloque o copo de leite misturado com uma colher de amido de milho mexa até engrossar.

Abaixe o fogo e acrescente uma xicara de queijo ralado

PREPARO NO PIREX:

Preparo no Pirex: Coloque no fundo um pouco de molho somente para sujar o fundo do pirex, e em seguida uma camada de massa.

Coloque nessa camada o molho de carne, o queijo, o presunto, a massa e assim por diante.

O último ingrediente a ser colocado será o molho de queijo.

Leve ao fogo por 180°C até que ela dê uma cozida, quando o molho estiver borbulhando e desligue.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54437-lasanha-de-carne-ao-molho-especial-de-queijo.html>