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