LASANHA DOIS MOLHOS DE PRESUNTO E MUSSARELA

INGREDIENTES

Ingredientes para um refratário grande (serve acima de 12 pessoas)

1 pacote de macarrão para lasanha de 500 g

450 g de presunto

450 g de mussarela

2 cebolas grandes

2 colheres de manteiga

1 litro de leite

350 g creme de leite

3 colheres de maisena

2 copos de extrato de tomate (300g mais ou menos)

3 colheres de oleo

3 dentes de alho picadinho

1 litro de água

1 cubo de caldo de galinha

Sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão em água quente com uma pitada de sal e um fio de oleo até o ponto al dente, escorra em água fria e reserve.

Prepare o molho branco dourando 1 cebola cortada em pequenos cubinhos na manteiga.

Coloque a maisena no leite, mexa bem e derrame sobre a cebola.

Mexa até engrossar e retire do fogo.

Adicione o creme de leite com o molho ainda quente, salpique pimenta-do-reino a gosto e reserve.

Prepare o molho vermelho dourando 1 cebola e o alho em 3 colheres de óleo.

Adicione o caldo de galinha, o extrato de tomate e a água.

Deixe ferver por 5 minutos.

Para montar a lasanha, passe um pouco do molho branco em um refratário grande ou tabuleiro, coloque uma camada de macarrão, presunto, mussarela e molho vermelho. Cubra com outra camada de macarrão .Finalize com uma camada de molho braco e fatias de mussarela por último.

Leve ao forno por 35 minutos aproximadamente.

Sirva quente com arroz e salada.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55488-lasanha-dois-molhos-de-presunto-e-mussarela.html