

LASANHA À BOLONHESA SUPER PRÁTICA

INGREDIENTES

MOLHO BOLONHESA:

Molho bolonhesa: 500 g carne moída (temperada agosto)

1 caixinha de molho de tomate pronto

MOLHO BRANCO:

Molho branco: 2 colheres (sopa) de manteiga

3 colheres (sopa) de farinha de trigo

1/2 cebola pequena picada

2 caixinhas de creme de leite

500 g de queijo mussarela

500 g de presunto

Queijo ralado

MODO DE PREPARO

MOLHO BOLONHESA:

Molho bolonhesa: Tempere a carne moída a gosto, quando estiver começando ferver, acrescente o molho de tomate.

MOLHO BRANCO:

Molho branco: Refogue a cebola na manteiga, acrescente farinha de trigo.

Depois o creme de leite, mexa até se tornar um creme consistente.

Faça camadas com o molho bolonhesa, a massa, o queijo mussarela e o presunto.

No final acrescente o molho branco, outra camada de queijo mussarela. Polvilhe com o queijo ralado.

Leve ao forno até derreter o queijo, ou gratinar (de sua preferência).

Está pronta sua lasanha.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55543-lasanha-a-bolonhesa-super-pratica.html>