

LASANHA COM MACARRÃO CABELO DE ANJO

INGREDIENTES

500 g de apresuntado fatiado
700 g de mussarela fatiada
1 cabeça de cebola bem picadinha
1 caldo de galinha
2 colheres de farinha de trigo bem cheia
Sal a gosto
1 copo de leite
Raspas de noz-moscada
1 sachê de molho de tomate
4 colheres de margarina
cubos de gelo para choque termico
300 g de macarrão cabelode anjo
1/2 lata de creme de leite

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão por quase 10 minutos mais ou menos, até se soltarem.

Escorra, coloque 1 colher de margarina bem cheia, o gelo e mesa para dar o choque térmico.

Em seguida pegue uma fatia de mussarela e uma de apresuntado, coloque uma porção pequena de macarrão e enrole.

Faça vários rolinhos reservando algumas fatias de mussarela para cobrir, coloque em uma forma untada todos os rolinhos e leve ao congelador enquanto se prepara o molho branco.

Coloque o sal duas colheres de celola mecha e reserve,leve ao fogo a celola o caldo de galinha até começar a dourar.

Junte a farinha de trigo, o leite, a noz-moscada e mexa até formar um creme grosso. Junte o creme de leite e reserve.

Para montar a lasanha corte os rolinhos ao meio coloque em um refratário um ao lado do outro, coloque o molho branco, o molho vermelho, cubra com a mussarela e leve ao forno para derreter a mussarela.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55555-lasanha-com-macarrao-cabelo-de-anjo.html>