LASANHA COM CARNE MOÍDA E MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

1 pacote de massa de lasanha

500 g de queijo mussarela

500 g de presunto

molho vermelho:1 kg de carne moída

1/2 cebola picada

1 dente de alho picado

1 lata de molho de tomate

salsinha a gosto

cebolinha a gosto

manjericão a gosto

sal a gosto

óleo

molho branco:1/4 cebola picada

1 dente de alho picado

3 colheres (sopa) de margarina ou manteiga

3 colheres (sopa) de farinha de trigo

1 litro de leite aproximadamente

1 caixa de creme de leite

1 sal a gosto

MODO DE PREPARO

refogue a cebola e o alho no óleo, acrescente a carne moída e deixe cozinhar até a água secar e fritar um pouco

acrescente o molho de tomate, o tempero e o sal

deixe cozinhar por aproximadamente 5 minutos

reserve

derreta a margarina, acrescente a farinha de trigo e mexa constantemente até notar que a massa dourou um pouco

comece a acrescentar o leite aos poucos, mexendo constantemente até que a textura do creme esteja a seu gosto (vai quase todo o litro, senão todo)

continue mexendo para não grudar no fundo da panela até que comece a borbulhar

desligue o fogo, acrescente o creme de leite, misture bem e reserve

em um refratário, forre o fundo com o molho bolonhesa (não precisa muito), por cima do molho uma camada de massa, agora um pouco do molho branco, presunto, queijo mussarela

repita até terminar, sendo que a última camada deve ser de queijo mussarela

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/8598-lasanha-com-carne-moida-e-molho-branco.html