

LASANHA À BOLONHESA ESPECIAL

INGREDIENTES

1/2 pacote de macarrão de lasanha

400 g de mussarela

400 g de presunto

orégano a gosto

queijo ralado a gosto

Molho bolonhesa: 1/2 kg de carne moída

molho de tomate

tempero a gosto

Molho branco: 1 caldo de galinha

2 caixas de creme de leite

1 colher (sopa) de manteiga

1 cebola pequena ralada

sal a gosto

1 copo de requeijão

MODO DE PREPARO

Coloque o macarrão para cozinhar por cerca de 10 minutos

Prepare a carne moída com tempero e quando ficar pronta misture o molho de tomate, reserve

Prepare o molho branco refogando a manteiga com a cebola, o caldo de galinha e o creme de leite

Deixe ferver e depois de pronto misture o requeijão

Em um refratário coloque uma pequena quantidade de molho branco no fundo para untar

Coloque uma camada de macarrão e em seguida o molho bolonhesa

Outra camada de macarrão, presunto, mussarela e molho branco

Faça assim até que finalize e por último coloque o molho branco e queijo ralado

Leve ao forno para gratinar e sirva quente com arroz branco

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/12644-lasanha-a-bolonhesa-especial.html>