

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
manjerição 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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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