

A MELHOR LASANHA À BOLONHESA COM MOLHO BRANCO, NÃO SOBRA NADA!!

INGREDIENTES

500 g de carne moída

700 g de mussarela

400 g de presunto

1 sachê de molho de tomate

2 colheres sopa de margarina

3 colheres sopa de farinha de trigo

500 ml de leite

1 caixinha de creme de leite

Sal, alho, limão e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Molho Branco:

Em uma panela, derreta a margarina em fogo baixo.

Adicione a farinha de trigo e mexa até formar uma mistura homogênea.

Aos poucos, úmidos o leite e o creme de leite, sempre incomodam para evitar que empelote.

Coloque uma fatia de mussarela no molho e continue confundindo até o queijo derreter completamente e o molho engrossar levemente.

Tempere com sal e pimenta-do-reino a gosto. Reserva.

Molho Bolonhesa:

Tempere a carne moída com alho, sal e limão.

Em uma panela, refogue a carne com meia cebola picada até dourar.

Adicione o molho de tomate e, usando o sachê vazio, complete com água para incorporar à mistura.

Deixe o molho cozinhar por cerca de 5 minutos em fogo médio. Reserva.

Montagem:

Em um refratário, coloque uma camada fina de molho bolonhesa no fundo.

Sobre o molho, faça uma camada de massa de lasanha pré-cozida ou fresca.

Adicione uma camada de presunto, uma de mussarela e cobertura com molho branco.

Repita o processo até terminar os ingredientes, finalizando com mussarela e uma camada generosa de molho branco por cima.

Assar:

Leve a lasanha ao forno pré-aquecido a 180C por cerca de 30-40 minutos, ou até que o queijo esteja derretido e dourado.

Informações:

Preparação: 20 minutos

Cozimento: 40 minutos

Tempo total: 1 hora

Calorias: 350 kcal por porção

Porções: 6 porções

Com essa combinação irresistível de molhos e camadas, essa lasanha se tornará a estrela da sua mesa! Modo de preparação:

Molho Branco:

Em uma panela, derreta a margarina em fogo baixo.

Adicione a farinha de trigo e mexa até formar uma mistura homogênea.

Aos poucos, úmidos o leite e o creme de leite, sempre incomodam para evitar que empelote.

Coloque uma fatia de mussarela no molho e continue confundindo até o queijo derreter completamente e o molho engrossar levemente.

Tempere com sal e pimenta-do-reino a gosto. Reserva.

Molho Bolonhesa:

Tempere a carne moída com alho, sal e limão.

Em uma panela, refogue a carne com meia cebola picada até dourar.

Adicione o molho de tomate e, usando o sachê vazio, complete com água para incorporar à mistura. Deixe o molho cozinhar por cerca de 5 minutos em fogo médio. Reserva.

Montagem: Em um refratário, coloque uma camada fina de molho bolonhesa no fundo.

Sobre o molho, faça uma camada de massa de lasanha pré-cozida ou fresca.

Adicione uma camada de presunto, uma de mussarela e cobertura com molho branco.

Repita o processo até terminar os ingredientes, finalizando com mussarela e uma camada generosa de molho branco por cima.

Assar: Leve a lasanha ao forno pré-aquecido a 180C por cerca de 30-40 minutos, ou até que o queijo esteja derretido e dourado.

Informações:

Preparação: 20 minutos

Cozimento: 40 minutos

Tempo total: 1 hora

Calorias: 350 kcal por porção

Porções: 6 porções

Com essa combinação irresistível de molhos e camadas, essa lasanha se tornará a estrela da sua mesa!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16191-16191.html>