

LASANHA BOLONHESA COM MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

1/2 pacote de massa fresca para lasanha
400 g de carne moída
1 sachê de molho pronto sabor bolonhesa
300 g de queijo mussarela fatiado
1 caixinha de creme de leite
1 cebola média
3 dentes de alho amassados
1 colher (sopa) de óleo de girassol ou soja

MODO DE PREPARO

Prepare a carne em uma panela, refogando a cebola e o alho no óleo

Adicione o molho de tomate na carne após ela perder toda sua água e começar a grudar na panela

Adicione um pouco de água para dar mais molho

Coloque no fundo de um refratário médio 2 colheres cheias da carne, adicione 1 fatia da massa para lasanha, por cima acrescente 2 colheres de creme de leite e adicione 2 fatias de mussarela

Termine o refratário fazendo a montagem como no passo a passo anterior até que acabe o molho de carne moída

Leve ao forno 180° C por 30 minutos tampada com papel

Depois por 10 minutos para gratinar

Sirva em seguida

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2159-lasanha-bolonhesa-com-molho-branco.html>