

LASANHA BOLONHESA COM PRESUNTO E MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

200 g de massa de lasanha (que vai direto ao forno)

300 g de presunto

500 g de mussarela (reserve 100 g para a cobertura)

MOLHO BOLONHESA 2 colheres (sopa) de óleo

1 cebola média cortada em cubos

500 g de carne moída

1/2 colher rasa (sopa) de sal

pimenta-do-reino a gosto

1 pacote de molho de tomate (340 g)

MOLHO BRANCO 3 colheres (sopa) de farinha de trigo

2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina

2 xícaras (chá) de leite

1 caixa de creme de leite

sal, pimenta e noz-moscada a gosto

MODO DE PREPARO

Numa panela, doure a cebola no óleo e adicione a carne moída, sal e pimenta

Assim que a carne estiver cozida, adicione o molho de tomate

Deixe cozinhar por 3 minutos e reserve

Numa panela, derreta a manteiga, coloque as 3 colheres de farinha de trigo e mexa

Aos poucos vá adicionando o leite, sempre mexendo

Quando estiver uniforme e com uma consistência de purê, adicione o creme de leite e temperos

Continue mexendo por mais 3 minutos, desligue o fogo e reserve

É importante colocar o leite aos poucos e continuar mexendo sempre (principalmente após colocar o creme de leite) para que o molho não empelote

No começo do processo, o molho terá uma consistência de massa de modelar e ao se colocar leite ela irá aumentando e se tornando mais cremosa

Em um refratário ou forma grande, monte na seguinte ordem

Espalhe uma concha de molho bolonhesa

1 concha de molho bolonhesa

Queijo

Finalize com o molho branco

É importante que a massa sempre esteja entre camadas de molho para que não resseque

Deixe no forno pré

Retire o papel alumínio e coloque o restante da mussarela, retorne ao forno para gratinar

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/4889-lasanha-bolonhesa-com-presunto-e-molho-branco.html>