

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 Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/2271-lasanha-bolonhesa-com-molho-branco.html>