

Lasanha de carne moída

por Receitas e Mais

Ingredientes:

- 500 g de massa de lasanha;
- 500 g de carne moída;
- 2 caixas creme de leite;
- 2 ou 3 colheres de manteiga;
- 2 a 3 colheres de farinha de trigo;
- 500 g de presunto;
- 500 g de mussarela;
- Sal a gosto;
- 2 copos de leite (mais ou menos);
- 1 cebola ralada;
- 3 colheres de óleo;

Lasanha de carne moída

por Receitas e Mais

- 1 caixa de molho de tomate;
- 3 dentinhos de alho amassados;
- 1 pacotinho de queijo ralado.

Modo de Preparo:

Cozinhe massa al dente, após cozido passe um pouco de manteiga para que não grude (reserve). Existem massas que não precisam de cozimento.

Molho à bolonhesa:

Refogue o alho, a cebola, a carne moída, depois acrescente o molho de tomate, deixe cozinhar por 3 minutos, reserve.

Molho branco:

Derreta a margarina, coloque as 3 colheres de farinha de trigo e mexa. Depois coloque o leite aos poucos e continue mexendo, por último coloque o creme de leite e dê mais uma mexida e desligue.

Montagem:

Lasanha de carne moída

por Receitas e Mais

Em uma forma coloque no fundo um pouco de molho à bolonhesa, a metade da massa, a metade do presunto, a metade da mussarela, todo o molho branco, o restante da massa, o restante do presunto, o restante da mussarela, o restante do molho à bolonhesa e por último salpique com queijo ralado. Levar ao forno para gratinar e depois é só saborear.

Fonte: <http://www.tudogostoso.com.br/>