

RECEITAS SUPERMERCADO BEIRA ALTA

LASANHA



Dificuldade

Fácil



Preparo

50min



Rendimento

15 porções

INGREDIENTES

500 g de massa de lasanha 500 g de carne moída 2 caixas de creme de leite 3 colheres de manteiga 3 colheres de farinha de trigo 500 g de presunto 500 g de mussarela sal a gosto 2 copos de leite 1 cebola ralada 3 colheres de óleo 1 caixa de molho de tomate 3 dentes de alho amassados 1 pacote de queijo ralado

MODO DE PREPARO

Lasanha: Cozinhe a massa segundo as orientações do fabricante, despeje em um refratário com água gelada para não grudar e reserve. Molho à bolonhesa: Refogue o alho, a cebola, a carne moída, o molho de tomate, deixe cozinhar por 3 minutos e reserve. Molho branco: Derreta a margarina, coloque as 3 colheres de farinha de trigo e mexa. Despeje o leite aos poucos e continue mexendo. Por último, coloque o creme de leite, mexa por 1 minuto e desligue o fogo. Montagem: Despeje uma parte do molho à bolonhesa em um refratário, a metade da massa, a metade do presunto, a metade da mussarela, todo o molho branco e o restante da massa. Repita as camadas até a borda do recipiente. Finalize com o queijo ralado e leve ao forno alto (220° C), preaquecido, por cerca de 20 minutos.

