

LASANHA DE CARNE MOIDA

- 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 muçarela
- 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

Preparo:

LASANHA:

1. Cozinhe a massa segundo as orientações do fabricante, despeje em um refratário com água gelada para não grudar e reserve

MOLHO À BOLONHESA:

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

MOLHO BRANCO:

1. Derreta a margarina, coloque as 3 colheres de farinha de trigo e mexa
2. Despeje o leite aos poucos e continue mexendo
3. Por último, coloque o creme de leite, mexa por 1 minuto e desligue o fogo

MONTAGEM:

1. 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
2. Repita as camadas até a borda do recipiente
3. Finalize com o queijo ralado e leve ao forno alto (220° C), preaquecido, por cerca de 20 minutos