



RECEITAS DA FIA

Lasanha com molho branco

www.receitasdafia.com/receitas/lasanha-com-molho-branco

Quer aprender a fazer lasanha? Veja essa receita, super fácil de fazer e fica um espetáculo de tão gostosa!

Lasanha com molho branco

 50 min

 6 porções

Ingredientes

MASSA

- 250 g de massa pré-cozida ou fresca
- 150 g de parmesão ralado
- 250 g de muçarela fatiada ou ralada
- molho bolonhesa
- molho branco

MOLHO A BOLONHESA

- 500 g de patinho moído
- 2 latas de molho de tomate
- 1 cebola picadinha
- 3 colheres (sopa) de manteiga
- 4 dentes de alho picados
- sal
- pimenta do reino

MOLHO BRANCO

- 1 litro de leite
- 3 colheres (sopa) de manteiga
- 3 colheres (sopa) de farinha de trigo
- noz moscada
- sal

Modo de Preparo

MOLHO A BOLONHESA

1. Refogue a cebola até que ela comece a dourar
2. Junte o alho e refogue rapidamente
3. Adicione a carne e misture bem enquanto a carne está sendo refogada.
4. Quando a carne estiver corada, tempere com um pouco de sal e junte as duas latas de molho de tomate.
5. Deixe cozinhar por uns 15 minutos. Tempere com pimenta do reino.

MOLHO BRANCO

1. Coloque o leite para esquentar
2. Numa outra panela coloque a manteiga e a farinha de trigo e misture bem em fogo brando e deixe que essa mistura fique dourado.
3. Vá adicionando o leite quente e mexendo para que não empelote. Uma dica é usar um fouet para fazer isso. Se não tiver, use uma colher mesmo.
4. Deixe cozinhar um pouquinho para engrossar.
5. Tempere com sal, pimenta do reino e noz moscada.

MONTAGEM

1. Comece com molho vermelho e branco. É importante colocar mais molho no fundo para que a massa não grude no fundo da forma.
2. Coloque massa, molho branco, cubra com muçarela e depois molho vermelho. Repita quantas vezes for necessário. Não é necessário colocar muito molho, o suficiente para cobrir as camadas e fazer com que a massa termine de cozinhar no forno.
3. Na camada final, após a massa, cubra com uma camada generosa de molho branco e queijo parmesão. Leve para assar por 20 minutos