

Lasanha de carne moída

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 agosto
- 2 copos de leite(mais ou menos)
- 1 cebola ralada.
- 3 colher de óleo.
- 1 caixa de molho de tomate.
- 3 dentinho de alho amassado.
- 1 pacotinho de queijo ralado



MODO DE PREPARO:

1. cozinhe massa aldente, após cozido passe um pouco de manteiga para que não grude(reserve), existem massas que não precisam de cozimento.
2. molho a bolonhesa: refoque o alho,a cebola,a carne moída,depois acrescente o molho de tomate, deixe cozinhar por 3 minutos(reserve).
3. molho branco: derreta a margarina coloque as 3 colheres de farinha de trigo e mexa, depois vá colocando o leite aos poucos e continue mexendo e por último coloque o creme de leite de mais uma mexida e desligue (prefiro dissolver a farinha direto no leite) .

Montagem:

1. em uma forma coloque no fundo um pouco de molho a bolonhesa.
2. a metade da massa.
3. a metade do presunto.
4. a metade da mussarela.
5. todo o molho branco.
6. o restante do massa.
7. o restante da presunto.
8. o restante da mussarela.
9. o restante do molho a bolonhesa e por último salpique com queijo ralado.
10. levar ao forno para gratinar e depois é só saborear.