

LASANHA COM MASSA DE PANQUECA

INGREDIENTES

3 ovos

1 xícara de leite

farinha de trigo

1 colher (chá) de fermento em pó

sal a gosto

4 colheres de açúcar

500 g de carne moída

cebola e tomate

2 caixas de creme de leite

molho de tomate a gosto

óleo

queijo mussarela e mortadela a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque no liquidificador os ovos, um pouco de leite, farinha e sal a gosto, o açúcar e por último uma colher de azeite. Misture até a massa ficar meio pastosa (se ficar grossa adicione um pouco de leite e se estiver líquida, adicione farinha).

Pique bem fininho a cebola e coloque em uma panela com óleo. Deixar dourar bem.

Acrescente o tomate picado.

Coloque a carne moída. Por sal a gosto e mexer de vez em quando.

Antes de desligar, coloque os dois cremes de leite e o molho de tomate.

Faça toda a massas da panqueca em uma frigideira e reserve.

Coloque em um refratário um pouco de carne, a massa por cima e depois o queijo. Repita a operação até acabar com a massa.

Leve ao forno preaquecido à 250° C até derreter o queijo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14749-lasanha-com-massa-de-panqueca.html>