

LASANHA COM COUVE À MINHA MODA

INGREDIENTES

6 colheres (sopa) de manteiga

2 cebolas grandes bem picadas

2 dentes de alho picados ou macerados

1/2 xícara (chá) de farinha de trigo

3 xícaras (chá) de leite

1 xícara (chá) de creme de leite fresco

4 colheres (chá) de alcaparras levemente amassadas

500 g de carne moída de primeira

3 tomates sem pele picados

2 colheres (sopa) de ketchup

1 maço de couve manteiga lavadas e sem o talo

1 pacote de massa de lasanha pré-cozida

250 g de queijo mussarela fatiado

Sal, páprica doce em pó, pimenta-do-reino e noz-moscada a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela funda, derreta 4 colheres (sopa) de manteiga e doure 1 cebola bem picada e 1 dente de alho.

Acrescente a farinha de trigo e mexa bem até dourar ligeiramente.

Junte o leite e o creme de leite e cozinhe por uns 5 minutos em fogo baixo, utilizando um fouet para bater o creme para não empelotar.

Em seguida, junte as alcaparras e tempere com sal, pimenta e noz-moscada a gosto, deixe esfriar e reserve.

Em uma outra panela, derreta o restante da manteiga, doure a outra cebola picada e o outro alho.

Em seguida, acrescente a carne moída e deixe dourar, temperando com sal, pimenta e páprica doce a gosto.

Acrescente os tomates picados e o ketchup misturando tudo muito bem, e deixe refogar por uns 5 minutos, reservando em seguida.

Escalde a couve em água fervente com sal.

Numa forma refratária grande, untada com manteiga, despeje um pouco de molho, depois uma camada de massa de lasanha, espalhe novamente um pouco de molho e cubra com a couve.

Por cima, espalhe um pouco da carne moída e por cima mussarela fatiada, repetindo a operação até terminar com uma boa camada de mussarela e, por cima, mais molho.

Leve ao forno moderado preaquecido por uns 50 minutos ou até dourar.

Sirva imediatamente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15812-lasanha-com-couve-a-minha-modas.html>