

LASANHA PURO QUEIJO

INGREDIENTES

500 g de massa fresca de pastel (rolo)

2 pacotes de molho vermelho

1 pacote de molho branco

500 g de carne moída

500 g de mussarela

300 g de catupiri

150 g de queijo prato

100 g de parmesão ralado

1/2 cebola grande

1/2 pimentão vermelho ou amarelo

1 dente de alho

1 colher (sopa) de azeite

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Refogue a carne moída com o azeite, a cebola e o pimentão.

Após refogada, acrescente os dois pacotes de molho vermelho na carne.

Em uma forma grande, despeje metade do molho branco para forrar o fundo da forma.

Coloque um pedaço da massa de pastel para forrar o fundo da forma por cima do molho branco.

Cubra a massa com fatias de mussarela.

Acrescente uma camada de catupiri.

Acrescente uma cama do molho vermelho com a carne.

Por cima do molho, acrescente mais uma camada de massa.

Cubra a massa com a outra metade do molho branco.

Acrescente uma camada de mussarela.

Acrescente uma camada do queijo prato.

Acrescente uma camada do catupiri.

Cubra com o restante do molho vermelho com a carne.

Cubra tudo com mussarela.

Finalize com o parmesão ralado por cima de toda a lasanha.

Leve ao forno por à 200° C por, aproximadamente, 40 minutos, ou até dourar o queijo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18746-lasanha-puro-queijo.html>