LASANHA DE CARNE DE SOJA DA SEMANA SANTA

INGREDIENTES

300 g carne de soja

1 pacote de massa para lasanha

500 g queijo parmesão

100 ml azeite de oliva extra virgem

1 cebola média picada

1 pimentão médio picado

2 pimenta de cheiro picada

300 g ketchup

1 limão médio

200 g creme de leite

340g extrato de tomate

2 dentes de alho

orégano

pimenta e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe a carne de soja durante 3 minutos até subir uma espuma na qual será eliminada em um escorredor

Reserve em um recipiente a carne de soja na água morna sendo o dobro de água pela quantidade de carne durante 15 minutos

Cozinhe a massa para lasanha durante 7 minutos e desligue o fogo

Tempere a carne de soja com alho, cebola, pimentão, pimenta de cheiro

Depois deixe cozinhar por 15 minutos

Monte a lasanha na seguinte sequência

Em uma panela coloque o restante do estrato de tomate e ketchup, deixe ferver durante 2 minutos

Regue a lasanha com o molho do ketchup e estrato de tomate, e adicione orégano a gosto (opcional)

Grelhe a lasanha até que derreta o queijo e se delicie

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/1997-lasanha-de-carne-de-soja-da-semana-santa.html