

FLORES À BOLONHESA

INGREDIENTES

2 pacotes de massa de lasanha fresca ou de macarrão

1 kg de carne moída

molho de tomate de sua preferência

MODO DE PREPARO

Refogue a carne moída, de acordo com o seu gosto, como carne para pastel.

Corte a massa para lasanha em círculos grandes e modele as rosas.

Para formar as rosas, junte 3 círculos, coloque o recheio e vire como se fosse fechar um pastel.

Vá dobrando com cuidado até finalizar a rosa (se a massa abrir, cole com as sobras da massa de lasanha).

Coloque as rosas em um refratário fundo, cubra com o molho e deixe descansar um pouco para que a massa absorva o molho.

Leve ao forno médio (180° C) por 30 minutos e sirva com uma salada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22362-flores-a-bolonhesa.html>