

LASANHA SEM GLÚTEN À BOLONHESA – MASSA DE CREPE DE POLVILHO

INGREDIENTES

MOLHO BOLONHESA:

Molho bolonhesa: 1/2 kg de tomate

1 pimentão verde

1 maço de salsão

1 maço de manjerição

1 cenoura média

1 taça de vinho

100 ml de leite

100 g de bacon

1 kg de carne moída

MASSA:

Massa: 1 copo de leite

1 ovo

2 colheres (sopa) de polvilho seco

RECHEIO:

Recheio: 400 g queijo mussarela fatiado

outros queijos para complementar

MODO DE PREPARO

MOLHO BOLONHESA:

Molho bolonhesa: Adicione a cebola e o salsão em cubos finos, e a cenoura ralada, numa panela alta em fogo baixo com o azeite de oliva.

Quando a cebola ficar transparente, adicione a carne moída.

Vá mexendo a carne até misturar com os legumes, com uma colher, vá despedaçando a carne, deixando-a bem solta.

Adicione sal e noz moscada.

Quando a carne estiver quase dourada, faça um deglasé com 1 copo de leite.

Quando a mistura estiver cremosa, faça outro deglasé com vinho.

Adicione os tomates e vá adicionando o caldo até cobrir a mistura.

Deixe em fogo baixíssimo por no mínimo 4 horas.

MASSA:

Massa: Misture, numa tigela, 1 copo de leite, 1 ovo, 1 pitada de sal e 1 colher (sopa) de polvilho (se não se importar com a bagunça, use um mixer ou liquidificador).

Deixe descansar por uns minutos para desfazer as bolhas e dissolver o polvilho.

Faça os crepes em uma frigideira untada em fogo médio (se tiver dificuldade com a massa grudando na frigideira, experimente adicionar mais polvilho à massa, até acertar o ponto ideal).

E então, monte a lasanha com uma camada de massa, uma de molho e outra de queijo.

Asse em forno médio-alto por 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22892-lasanha-sem-gluten-a-bolonhesa-massa-de-crepe-de-polvilho.html>