

LASANHA À BOLONHESA

INGREDIENTES

400 g de carne suína moída

400 g de carne bovina moída

1 cebola grande

2 dentes de alho

1 pimentão vermelho

2 tomates pelados

2 colheres (sopa) de extrato de tomate

manjerição

sal

pimenta preta a gosto

600 g de molho branco pronto de sua preferência ou requeijão cremoso/cream cheese

300 g de queijo muçarela ralado

parmesão ralado

1 pacote de 500 g de massa de lasanha

óleo para refogar as carnes

1 xícara de água

MODO DE PREPARO

Em uma frigideira, com um fio de óleo, refogue a carne bovina até dourar e reserve.

Em seguida, refogue a carne suína, frite até dourar e reserve.

Adicione um pouco mais de óleo e refogue a cebola picada durante 5 minutos.

Em seguida, adicione o alho e o pimentão.

Junte as carnes, adicione os tomates pelados, o extrato, folhas de manjerição e 1 xícara de água.

Misture bem, tampe e deixe cozinhando em fogo baixo durante 10 minutos ou até o tomate se desmanchar.

Quando se tornar um molho mais grossinho, tempere com sal, pimenta e reserve.

Em uma travessa, disponha um pouco do molho branco no fundo para untar a forma e a massa não grudar.

Adicione uma camada de massa de lasanha por cima, o molho de carne e o molho branco.

Repita a operação até acabar a massa.

Finalize colocando o queijo muçarela e ralando o queijo parmesão por cima.

Leve ao forno a 180º C durante 40 minutos ou até que a lasanha fique bem dourada por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23068-lasanha-a-bolonhesa.html>