LASANHA DE REPOLHO

INGREDIENTES

1 kg de carne moída

cheiro-verde

1 repolho inteiro

2 dentes de alho

1 cebola média picada inteira

1 sachê de molho de tomate

200 g de queijo

200 g de presunto

2 colheres (sopa) de azeite

orégano a gosto

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque água até a metade, leve para ferver.

Assim que a água estiver quente, remova as folhas do repolho com cuidado.

Com uma faca corte o caule do centro do repolho (não corte todo o caule é só a parte mais grosa até a metade), ponha dentro da panela com a água fervida. Até ficar um pouco mole.

Em uma panela, coloque a cebola, o alho e o azeite, leve ao fogo e mexa até dourar.

Em seguida, coloque a carne moída e o sal.

Quando a carne moída estiver cozida, coloque o molho de tomate, o cheiro-verde picado e o orégano, desligue o fogo.

Em uma travesa, cubra o fundo com algumas folhas cozidas do repolho.

Em seguida, coloque a carne moída e algumas fatias de presunto e queijo, faça esse processo até o topo da travesa.

Polvilhe por cima o orégano.

Leve ao forno preaquecido, para derreter o queijo (não deixe por muito tempo, para não ressecar o repolho).

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25391-lasanha-de-repolho.html