

LASANHA TRADICIONAL COM MASSA FRESCA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 400 g de farinha

1 xícara de água

4 colheres de azeite

MOLHO:

Molho: 500 g de carne moída

1 cebola

1 copo de vinho branco

3 dentes de alho

10 tomates

1/2 litro de água

azeite

sal

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture a farinha, a água e o azeite até ficar uma massa homogênea.

Deixe descansar por 20 minutos, separe a massa em pequenas porções e passe no cilindro ou rolo de macarrão para abrir a massa.

Deixe bem fina para facilitar o cozimento.

MOLHO:

Molho: Coloque a carne moída em uma panela e tempere com sal a gosto.

Quando a água começar a secar, coloque o vinho branco e a cebola cortada em rodela.

Quando o vinho evaporar, acrescente os tomates sem casca e cortado em pequenos pedaços, junto com o azeite, o alho e a água.

MONTAGEM:

Montagem: Em uma forma de vidro ou de alumínio, comece colocando uma camada de molho, depois uma camada de massa, vá alternando até preencher a forma de forma até que a última camada seja de molho.

Coloque a forma no forno e deixe assar por 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25746-lasanha-tradicional-com-massa-fresca.html>