

LASANHA AO MOLHO DE TOMATE NATURAL

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 500 g de massa para lasanha

300 g de queijo fatiado

MOLHO DE CARNE:

Molho de carne: 3 colheres (sopa) de óleo

300 g de carne Moída

1 cebola picada

3 dentes de alho picados

1 tablete de caldo de carne

1 xícara de água

1 colher (chá) rasa de sal

molho de tomate natural

MOLHO DE TOMATE NATURAL:

Molho de tomate natural: 1 tomate

1/4 de cebola picada

1 dente de alho

1 colher (chá) rasa de sal

1 colher (sopa) de azeite

1 colher (sopa) de alecrim

MODO DE PREPARO

Em uma panela, aqueça o óleo e refogue a carne até secar.

Acrescente a cebola, o alho e mexa até dourar.

Acrescente o caldo de carne e a água, sem parar de mexer e cozinhe por mais 15 minutos.

Acrescente o molho de tomate e o sal e monte a lasanha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26355-lasanha-ao-molho-de-tomate-natural.html>