

LASANHA DE PANQUECA BOLONHESA NO FORNO

INGREDIENTES

2 copos de farinha de trigo
2 copos de leite
3 ovos
sal e pimenta a gosto
1/2 kg de carne moída
1 sachê de molho de tomate
1 caixinha de creme de leite
cebola, alho e temperos a gosto
2 colheres de óleo
2 tomates picados
1 copo de água

MODO DE PREPARO

Bata a farinha, o leite, o sal, a pimenta e os ovos no liquidificador.

Verifique se a consistência da massa está lisa e uniforme, semelhante a massa de panqueca.

Passa um fio de óleo na frigideira, misture a massa e reserve.

Em uma panela, coloque 2 colheres de óleo, a cebola, o alho e deixe frita por alguns segundos.

Adicione a carne moída e refogue.

Depois de refogado, acrescente o tomate e deixe fritar por alguns segundos.

Em seguida, coloque o molho de tomate e 1 copo de água e deixe ferver.

Desligue o fogo, coloque o creme de leite e reserve.

Em uma assadeira, despeje uma camada de carne moída e em seguida, uma camada da panqueca.

Repita as camadas e por último, cubra com o restante do molho, acrescentando salsinha e orégano.

Se preferir, acrescente queijo por cima.

Leve ao forno a 180°C de 25 a 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26362-lasanha-de-panqueca-bolonhesa-no-forno.html>