

LASANHA 3 QUEIJOS SIMPLES COM MOLHO VERMELHO

INGREDIENTES

massa para lasanha 200 g pacote pequeno

1/2 litro de água

1 colher (sopa) de óleo

1 pitada de sal

500 g de catupiry

300 g de mussarela

100 g de parmesão ralado

340 g de molho de tomate

alho agosto

cebola agosto

salsa agosto

MODO DE PREPARO

Corte a cebola, o alho e a salsa em pedaços bem pequenos.

Coloque em uma panela pequena e leve ao fogo baixo para que frite um pouco.

Em seguida, acrescente o molho de tomate, mexa até ferver e reserve.

Em uma panela média, coloque a água, o óleo e o sal e leve ao fogo em temperatura baixa.

Coloque um pouco de molho no fundo da forma em que será montada a lasanha.

Na panela que está no fogo com a água, o óleo e o sal, coloque 3 massas da lasanha (coloque apenas 3 para evitar que grude e desmanche).

Aguarde 3 minutos e retire as massas com uma escumadeira uma de cada vez.

Leve a forma uma massa do lado da outra.

Coloque a quantia desejada de catupiry em cima da massa, lembrando que a lasanha tem 3 camadas.

Em seguida, coloque 3 fatias de mussarela em cima do catupiry e, por último, jogue um pouco do parmesão ralado em cima da mussarela.

Coloque nesta sequência: massa, o catupiry, a mussarela e parmesão ralado.

Finalize com a massa e jogue o molho vermelho em cima com queijo ralado a gosto.

Leve ao forno por cerca de 15 minutos ou até que o queijo esteja dourado por cima e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/26468-lasanha-3-queijos-simples-com-molho-vermelho.html>