

LASANHA DE PANQUECA DA ANGEL

INGREDIENTES

MASSA DAS PANQUECAS:

Massa das panquecas: 1 ovo

1 xícara de farinha de trigo

1 xícara de leite

1 pitada de sal

MOLHO BOLONHESA:

Molho bolonhesa: 2 dentes de alho picado

1 cebola média picada

1 sachê de molho de tomate

500 g de carne moída

sal a gosto

MOLHO QUATRO QUEIJOS COM BRÓCOLIS:

Molho quatro queijos com brócolis: 1 sachê de molho quatro queijos

300 g de brócolis

400 g de queijo mussarela

pimenta moída a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA DA PANQUECA:

Massa da panqueca: Bata todos os ingredientes no liquidificador, até ficar homogêneo.

Em uma frigideira untada com um fio de óleo, já aquecida, coloque pequenas quantidades da massa e espalhe.

Vire, até os dois lados ficarem dourados.

Para toda a lasanha será necessário 9 massas de panqueca.

MOLHO BOLONHESA:

Molho bolonhesa: Em uma panela, coloque óleo e acrescente o alho e a cebola picados, frite por 10 minutos.

Acrescente a carne moída e deixe cozinhar.

Após bem cozida, acrescente o sachê de molho de tomate, cozinhe por mais 5 minutos.

MOLHO QUATRO QUEIJOS COM BRÓCOLIS:

Molho quatro queijos com brócolis: Em uma panela, coloque água, cozinhe o brócolis por 20 minutos, quando estiver bem cozido, retire a água.

Pique o brócolis em pedaços pequenos e acrescente o sachê de molho quatro queijos, não precisa ir ao fogo.

MONTAGEM DA LASANHA:

Montagem da lasanha: Em um refratário de vidro, coloque uma camada bem fina de molho tomate para não grudar.

Acrescente a primeira camada de massa de panqueca, uma camada de molho bolonhesa e uma camada de queijo mussarela.

Faça outra camada de massa de panqueca, uma camada de molho quatro queijos com brócolis e uma camada de queijo mussarela.

Por último, uma camada de massa de panqueca e o molho bolonhesa.

Cubra tudo com queijo mussarela e pimenta moída a gosto.

Leve ao forno preaquecido a 180°C por 20 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26956-lasanha-de-panqueca-da-angel.html>