

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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