

# LASANHA AO MOLHO BARBECUE

## INGREDIENTES

1/2 kg de massa para lasanha ( se preferir fazer a massa fica muito melhor)  
600 g de carne moída  
2 latas de creme de leite  
2 latas de extrato de tomate (ou 3 sacos)  
400 ml de molho barbecue (fácil de fazer)  
1 cebola  
100 ml de molho shoyu  
1 tablete de caldo de carne  
3 dentes de alho  
100 g de ervas finas  
300 gramas de mussarela  
40 g de orégano  
100 g de queijo ralado  
Azeite  
Sal  
700 ml de água

## MODO DE PREPARO

### CARNE:

Carne: Pique a cebola e amasse os 3 dentes de alho. Refogue o alho e a cebola com azeite.

Coloque a carne moída e deixe selar um pouco a carne.

Adicione a água, coloque o tablete de caldo de carne e o molho shoyu.

Espere cozinhar, até boa parte da água evaporar.

Apague o fogo e reserve.

### LASANHA:

Lasanha: Cozinhe a massa (massa pronta, sal a gosto).

Muitas receitas e nas caixas das lasanhas dizem para colocar ela e deixar cozinhar montada, eu prefiro cozinhar antes.

Pegue o molho barbecue, o creme de leite e o extrato de tomate e coloque cada um em um recipiente (não misture os ingredientes).

Pegue um refratário e coloque inicialmente creme de leite e extrato de tomate.

Coloque uma camada de massa.

A partir da segunda camada coloque creme de leite, extrato de tomate, molho barbecue e a carne moída.

Quando cobrir com massa a última camada coloque apenas por cima creme de leite e extrato de tomate.

Cobrir tudo com a mussarela, coloque o queijo ralado e salpique com orégano.

Cozinhe até o queijo estar bem derretido a 180°C.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35161-lasanha-ao-molho-barbecue.html>