LASANHA DE PEITO DE PERU E QUEIJO FRESCAL LIGHT

INGREDIENTES

4 tomates maduros
3 cebolas
2 dentes de alhos
sal a gosto
carne moída
macarrão de lasanha
1 pitada de áçucar
1 copo americano de leite para molhar a lasanha
1 caldo de galinha
1 colher de colorau
óleo
MODO DE PREPARO
MOLHO:
Molho:Em um liquidificador coloque 3 tomates, 2 cebolas, 1 alho, 1 colher de colorau e o sal a gosto bata tudo e separe.
Coloque em uma panela um pouco de óleo e frite 1 dente de alho picado.
Coloque a carne moída e o caldo de galinha, deixe fritar um pouco e coloque o molho do liquidificador.
Coloque uma pitada de açúcar e deixe ferver, no começo o molho fica meio rosa mais depois de ferver fica vermelho.

Coloque o peito de peru e o queijo.

300 g de peito de peru fatiado

300 g de queijo frescal light

Finalizar com o molho.

preferência.

Cubra com papel alumínio e coloque assar no forno a 200ºC por 40 minutos ou mais se precisar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37903-lasanha-de-peito-de-peru-e-queijo-frescal-light.html

Montagem:Coloque um pouco de leite no fundo da forma, regue um pouco de molho e coloque macarrão de sua