

LASANHA DE PEITO DE PERU E QUEIJO FRESCAL LIGHT

INGREDIENTES

300 g de peito de peru fatiado
300 g de queijo frescal light
4 tomates maduros
3 cebolas
2 dentes de alhos
sal a gosto
carne moída
macarrão de lasanha
1 pitada de açúcar
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.

MONTAGEM:

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

Coloque o peito de peru e o queijo.

Finalizar com o molho.

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

©2024 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>