

LASANHA DE CALABRESA AO MOLHO VERMELHO DELICIOSA E PRÁTICA

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho: 1 linguiça calabresa com pouca gordura (costumo comprar sadia)

1 cebola grande ralada

1 dente de alho picadinho ou amassado

2 colheres (sopa) de salsinha

1/2 lata de 340 g de extrato de tomate

500 ml de água quente

1/2 caldo de carne

1 colher (café) bem rasa de açúcar

1 pitada de orégano

MONTAGEM:

Montagem: 1 pacote de massa para lasanha de 200 g que vai direto ao forno

400 g de queijo mussarela

4 colheres (sopa) de leite

MODO DE PREPARO

MONTAGEM:

Montagem: Unte com 1 concha de molho uma forma que vá ao forno.

Coloque a massa.

Depois mais um pouco de molho (só para umedecer a massa) e a mussarela.

Repita novamente até acabar os ingredientes, sempre deixando a massa em contato com um pouco de molho e não com a mussarela.

Finalize com a camada de mussarela.

Coloque em cada canto da forma uma colher (sopa) de leite.

Feche a forma com papel alumínio e leve para assar em forno preaquecido na temperatura de 200°C por 22 minutos.

Como há diferença entre fornos o tempo pode variar.

Para saber o ponto do cozimento espete uma faca na massa que deve estar entre macia e ao dente.

Deixe com o papel alumínio fora do forno por 10 minutos e depois sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

[https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38710-lasanha-de-calabresa-ao-molho-vermelho-deliciosa-e-pratica.ht
ml](https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38710-lasanha-de-calabresa-ao-molho-vermelho-deliciosa-e-pratica.html)