

LASANHA BOLONHESA À MODA DO LUCÃO

INGREDIENTES

1 kg de carne moída
2 cebolas grandes
4 tomates
2 dentes de alho
2 tabletes de caldo de picanha
molho shoyu
tempero verde
1 copo de requeijão light
400 g de queijo mussarela
150 g de presunto magro
500 g massa para lasanha (de preferencia as massas de menor espessura)
340 g molho de tomate
1 pacote de batata palha fininha
queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

MOLHO BOLONHESA:

Molho Bolonhesa: Coloque em uma panela um pouco de azeite e frite a carne moída.

Logo após coloque a cebola (cortada em cubinhos pequenos) em um lado da panela separado, frite um pouco e misture com a carne.

Depois coloque o tomate cortado em cubinhos pequenos em um lado da panela separado, deixe cozinhar um pouco, após misture com a carne.

Agora em uma xícara, dissolva os dois tabletes de caldo de picanha em água quente.

Adicione o líquido na carne, e deixe cozinhar um pouco.

Depois adicione meia garrafinha de molho shoyu na carne.

E por último adicione o temperinho verde bem picado à carne.

Deixe cozinhar bem até ficar um molho consistente não muito molhado nem muito seco.

MONTAGEM:

Montagem: Agora com o molho bolonhesa pronto pegue um refratário de vidro e forre o fundo com um pouco do molho.

Após coloque uma camada da massa de lasanha.

Depois coloque uma camada do molho bolonhesa.

Após mais uma camada de massa, depois coloque o requeijão espalhe bem até cobrir toda a massa.

Coloque uma camada do presunto e por cima uma camada do queijo mussarela.

Após coloque uma camada da massa de lasanha.

Depois coloque uma camada do molho.

Após coloque uma camada da massa de lasanha.

Depois coloque o restante do queijo mussarela por cima, coloque o queijo parmesão ralado.

Finalize colocando a batata palha por cima.

Leve ao forno 180°C por 20 a 25 minutos e pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39714-lasanha-bolonhesa-a-moda-do-lucao.html>