

LASANHA ITALIANA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 14 folhas de massa para lasanha

RECHEIO:

Recheio: 1/2 kg de carne moída

1 dadinho de knorr de carne

1 cenoura pequena

1/2 cebola ralada ou bem picadinha

3 dentes de alho

1 folha de louro

azeite de oliva

pimenta-do-reino a gosto

1 lata de molho de tomate

1 lata pequena de extrato de tomate

parmesão ou mussarela ralada

1 caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Refogue o alho, cebola e cenoura no azeite.

acrescente o dadinho de caldo knorr e de mais uma "fritadinha".

Coloque a carne moída, não deixe fritar, apenas refogue.

Acrescente o molho e o extrato de tomate.

Mexa bem para misturar os ingredientes.

Acrescente a pimenta-do-reino e a folha de louro.

Deixe cozinhar por aproximadamente 30 a 40 minutos.

Deixe esfriar e reserve.

MASSA:

Massa: Cozinhe as folhas uma a uma ou duas a duas em uma panela com água fervente por aproximadamente 1

minuto.

Procure não deixar as folhas juntas depois de cozidas, para não grudar e desperdiçar massa

MONTAGEM:

Montagem: Unte a forma com um pouco do molho, coloque 3 folhas da massa cozida.

Cubra com o molho, coloque um pouco de creme de leite e o queijo ralado

Repita este processo até completar 3 a 4 camadas

Caso alguma folha rasgue ou haja um espaçamento entre elas, use pedaços das folhas extras para tampar.

Na camada do topo, capriche no molho e no queijo ralado.

Coloque para assar em forno preaquecido, temperatura média-baixa por 20 a 30 minutos, dependendo do forno.

Retire e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41858-lasanha-italiana.html>