

# LASANHA PRIMAVERA

## INGREDIENTES

- 2 colheres (sopa) de óleo
- 1 cebola média picada
- 500 g de carne bovina moída
- 2 e meia xícaras (chá) de polpa de tomate
- 1 xícara (chá) de água
- 2 cenouras pequenas picadas
- 1 xícara (chá) de vagem picada
- 1 lata de ervilha escorridas
- 2 envelopes de "Sazón" Vermelho
- 2 colheres (chá) de sal
- 200 g de massa de lasanha, cozida
- 250 g de mussarela fatiada

## MODO DE PREPARO

Aqueça o óleo em fogo alto

Refogue a cebola e frite a carne até dourar (3 minutos).

Adicione a polpa de tomate e a água, e deixe ferver por 5 minutos.

Junte a cenoura e a vagem, cozinhe por 5 minutos

Acrescente a ervilha, o Sazón e o sal, e deixe cozinhar com a panela semi-tampada por 10 minutos, ou até os legumes estarem macios.

Em um refratário grande, monte camadas com molho, massa, molho e mussarela, finalizando com molho.

Polvilhe queijo ralado a gosto pela superfície e leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por 15 minutos para gratinar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42269-lasanha-primavera.html>