

LASANHA AO MOLHO DE CALABRESA

INGREDIENTES

- 1 pacote de massa pronta para lasanha (500g)
- 2 colheres de sopa de azeite
- 1 cebola média cortada em cubos
- 1 dente alho picado
- 2 tomates sem peles e sem sementes cortados em cubinhos
- 400g de linguiça calabresa defumada, sem pele, cortada em cubinhos
- 3 xícaras de chá (500ml) de molho de tomate (pode ser molho pronto)
- 500g de mussarela fatiada
- sal a gosto
- orégano para polvilhar (opcional)
- queijo parmesão para polvilhar (opcional)

MODO DE PREPARO

Em uma panela, aqueça o azeite, doure o alho e depois a cebola.

Acrescente o tomate cortado e refogue por mais ou menos 5 minutos.

Adicione a linguiça calabresa e refogue por mais 5 minutos.

Acrescente o molho de tomate e o sal, cozinhando em fogo baixo por 20 minutos, mexendo de vez em quando.

Deixe esfriar por mais ou menos 20 minutos e coloque no liquidificador: use a função pulsar, rapidamente, por duas vezes para obter um molho grosso, mas com pedaços de calabresa.

Caso tenha comprado massa fresca de lasanha, enquanto espera o molho cozinhar, ponha água no fogo e cozinhe a lasanha conforme instruções embalagem e reserve.

Acenda o fogo a mais ou menos 235º.

Numa forma grande ou marinex retangular alto, coloque um pouco de molho no fundo.

Intercale camadas de lasanha, molho e mussarela.

Quando chegar a 4 camadas de cada um deles, finalize com a de queijo e polvilhe o parmesão e o orégano.

Leve ao forno por 30 minutos ou até dourar.

Sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/43686-lasanha-ao-molho-de-calabresa.html>