

# LASANHA DE SOJA

## INGREDIENTES

500 g de lasanha

200 g de soja

300 g de queijo mussarela

2 pote de patê de presunto

1 cebola

1 pimentão

1 tomate

1 dentes de alho

extrato de tomate

orégano e queijo ralado

2 caldos knor de carne

coentro

1 colher de sopa de óleo

## MODO DE PREPARO

### PREPARO DA SOJA:

Preparo da soja:Ferventar a soja, escorrer bem até ficar sequinha.

Picar cebola, tomate, pimentão, coentro e um dente de alho.

Coloque para rechear tudo com um caldo knorr de carne, despeje a soja com metade do extrato de tomate, um pouco de água e deixe cozinhar até pegar o tempero.

Deixe um caldinho e sal a gosto.

### MONTAGEM:

Montagem:Inicie com um pouco de soja, lasanha, soja, queijo mussarela fatiado, patê de presunto, faça essa sequência até terminar os ingredientes.

Em seguida faça um molhinho de tomate com a metade do extrato, um caldo knorr de carne e orégano e um pouco de água.

Dissolva em fogo brando e jogue por cima da lasanha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45743-lasanha-de-soja.html>