

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 knorr 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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