BOLO DE LASANHA

INGREDIENTES

500 g de massa de lasanha fresca

400 g de mussarela fatiada

250 g de presunto fatiado

Molho

500 g de carne moída

200 g de calabresa moída

200 ml molho tomate

100 ml de água

50 g bacon moído

1 colher (sopa) azeite

1 cebola

1 cenoura

1 alho

MODO DE PREPARO

Inicie pelo molho, em uma panela com fogo alto coloque o azeite, frite a cebola picada até dourar

Abaixe o fogo e acrescente o molho de tomate e água, mexa, depois tampe e deixe cozinhar por 15 minutos e reserve

Unte uma forma de bolo com furo no meio com manteiga, forre com a massa da lasanha, deixando parte da massa para fora, coloque uma camada de molho

Para finalizar dobre as sobras de massa para dentro e complete com massa e acrescente o resto do molho

Cubra com papel alumínio e leve ao forno preaquecido por 15 minutos a 160º C e retire do forno, espere esfriar uns 10 minutos e desenforme numa travessa

Adicione queijo mussarela e parmesão ralado em cima para cobrir e leve de volta ao forno por 20 minutos a 220º C

Retire do forno, e deixe esfriar 5 minutos e depois é só servir

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/485-bolo-de-lasanha.html