LASANHA DE CARNE E QUEIJO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:2 pacotes de massa pra cozida para lasanha

300 g de queijo mussarela ralado

300 g de carne moída

Ervilha a gosto

Milho verde a gosto

Azeitona a gosto

PARA O MOLHO VERMELHO:

Para o molho vermelho:3 tomates inteiros

Um pouco de coentro

1 cebola grande branca

3 dentes de alho

1 colher de sopa de manteiga

1 colher de sopa de azeite extra virgem

2 caldos de frango

1 colher de chá de açúcar

1 colher de chá de corante

MODO DE PREPARO

PARA O MOLHO VERMELHO:

Para o molho vermelho:Coloque 1 colher de sopa de óleo em uma panela, deixe esquentar, coloque os caldos de frango e corte em pedaços grandes o tomate, o coentro picado, a cebola, o alho.

Refogue tudo em fogo brando, pois vai juntar um pouco de água do tomate.

Coloque o corante e deixe ferver até o tomate amolecer.

Apague o fogo, deixe esfriar e bata no liquidificador.

Coloque em uma panela novamente, acrescente a manteiga, o azeite.

Deixe ferver até encorpar e desligue o fogo.

MONTAGEM:

Montagem:Em um refratário quadrado alterne com a massa, a carne , o molho e o queijo.

A última camada de queijo.

Coloque no forno por cerca de 40 minutos e sirva.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49345-lasanha-de-carne-e-queijo.html