LASANHA À BOLONHESA ROSÉ

INGREDIENTES

1 colher de óleo

400 g de carne moída

1 cebola picada

2 dentes de alho picado

1 xícara de molho de tomate

1 cenoura ralada

6 tomates picados

1 xícara de água

Sal e cheiro verde a gosto

1 lata de creme de leite sem soro

1 pacote de massa para lasanha

300 g de queijo mussarela fatiado

Queijo parmesão ralado para polvilhar

MODO DE PREPARO

Aqueça uma panela, em fogo médio com o óleo e frite a carne por 5 minutos.

Acrescente a cebola, o alho e frite até dourar.

Junte o molho de tomate, a cenoura e frite por 2 minutos.

Adicione os tomates, a água, sal, cheiro verde e cozinhe por 15 minutos, mexendo de vez em quando.

Retire metade do molho e misture com o creme de leite.

Em um refratário, intercale camadas de molho, de massa, de molho novamente e queijo, sempre intercalando com os molhos. Finalize com molho rosé.

Polvilhe o queijo ralado e leve ao forno por 40 minutos ou até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49517-lasanha-a-bolonhesa-rose.html