

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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