LASANHA DE ARROZ À BOLONHESA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:4 colheres (sopa) de óleo

2 dentes de alho

1 cebola picada

700 g de carne moída

500 g de polpa de tomate

sal e pimenta-do-reino a gosto

200 g de presunto fatiado

200 g de mussarela ralada

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Em uma panela, aqueça o óleo, doure o alho e a cebola. Junte a carne moida e refogue. Acrescente a polpa de tomate, o sal,a pimenta-do-reinoe deixe cozinhar por 20 minutos.

MONTAGEM:

Montagem:Forre o fundo de um refratário com o molhoe, por cima, alterne camadas de mussarela, presunto e arroz.

Repita esta operação finalizando com o molho e a mussarela. Leve ao forno até o queijo derreter.

Sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51698-lasanha-de-arroz-a-bolonhesa.html