

# 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 moída e refogue. Acrescente a polpa de tomate, o sal, a pimenta-do-reino e deixe cozinhar por 20 minutos.

### MONTAGEM:

Montagem: Forre o fundo de um refratário com o molho, 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>