LASANHA DE CARNE COM PURÊ DE ABÓBORA

INGREDIENTES

PARA O PURÊ:

Para o purê:700 g de abóbora cozida e amassada

1 dente de alho picado

1 cebola pequena picada

2 colheres de óleo

1 colher de sopa de queijo ralado

sal a gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO DE CARNE:

Molho de Carne:Refogue o alho, a cebola, o pimentão, a carne moída e o bacon e acrescente o molho de tomate, a azeitona e o sal a gosto. Deixe cozinhar por 3 minutinhos.

PURÊ DE ABÓBORA:

Purê de abóbora:Em uma panela coloque 2 colheres de óleo, o alho e a cebola e refogue.

Acrescente a abóbora cozida e amassada e continue mexendo e por último acrescente o queijo ralado e sal a gosto, continue mexendo até levantar fervura, reserve.

MONTAGEM EM CAMADAS:

Montagem em camadas:Coloque no fundo de uma forma um pouco de molho de carne, uma camada com a metade da massa, todo o purê, metade da mussarela, o resto da massa, outra camada de molho de carne, o resto da mussarela, o resto do molho e por último salpique o queijo ralado. Leve ao forno para gratinar e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53926-lasanha-de-carne-com-pure-de-abobora.html