LASANHA DE RICOTA AO MOLHO CASEIRO

INGREDIENTES

1 pacote de massa fresca para lasanha

500 g de ricota ralada

150 g de queijo mussarela

500 g de carne moída

8 tomates bem maduros

1 colher de sopa de açúcar

1 colher rasa de sopa de sal

4 folhas de manjericão fresco ou uma colher de chá de manjericão desidratado

3 dentes de alho amassados

Pimenta calabresa desidratada a gosto

Sal a gosto

4 colheres de sopa de azeite

MODO DE PREPARO

MONTAGEM:

Montagem:Uma camada de molho, uma de massa, uma de ricota, até que acabe os ingredientes. Na última camada, coloque a mussarela em cima da ricota e o restante do molho. Leve ao forno preaquecido, em temperatura média, por 30 minutos.

Está pronta, é só servir!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53991-lasanha-de-ricota-ao-molho-caseiro.html