

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 manjeriço fresco ou uma colher de chá de manjeriço 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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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