

LASANHA À BOLONHESA DA CLAU

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho: 1,2 kg de carne moída (patinho)

1 cebola pequena picadinha

2 dentes de alho picadinhos

1/2 pimentão verde picado

Cheiro-verde picado

Sal

pimenta-do-reino

orégano

manjeriço

4 tomates maduros sem sementes

óleo para refogar

1 sachê de molho de tomate (pomarola)

1 lata de massa de tomate

OUTROS INGREDIENTES:

Outros ingredientes: 1 pacote de massa para lasanha pré-cozida

800g de apresuntado

800g de mussarela

1 xícara (chá) de queijo parmesão ou minas padrão ralado

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Coloque o óleo numa panela, deixe esquentar e põe a carne moída. Quando ela estiver "rosinha", acrescente o sal, a cebola, o alho e o pimentão. Deixe refogar, com a panela tampada, em fogo de médio para baixo, mexendo de vez em quando.

Acrescente a pimenta, o orégano e o manjeriço e deixe refogar até a carne ficar sequinha. Coloque os tomates e deixe desmanchar bem.

Acrescente o molho e a massa de tomate e coloque água cobrir a carne uns dois dedos pra cima. Deixe apurar.

MONTAGEM:

Montagem: Molho, massa, apresuntado, mussarela, repete as camadas até terminar em molho.

Tampar com papel alumínio e levar ao forno médio por 30 minutos.

Tirar do forno, tirar o papel alumínio e cobrir com o queijo ralado, um pouco de orégano, cheiro-verde e fios de azeite.

Levar ao forno novamente, para gratinar, por 20 minutos aproximadamente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54368-lasanha-a-bolonhesa-da-clau.html>