

# LASANHA À BOLONHESA (TOMATES FRESCOS) E CATUPIRY

## INGREDIENTES

750 g de massa fresca para lasanha  
1 kg de tomates maduros  
5 dentes de alho  
2 cebolas pequenas  
Sal a gosto  
1 pitada de açúcar  
Cheiro verde a gosto  
300 g de carne moída  
1 sachê pequeno de requeijão consistente (tipo "Catupiry")  
Azeitonas verdes picadas  
500 g de queijo muçarela fatiado  
Orégano para salpicar

## MODO DE PREPARO

### MOLHO:

Molho: Refogue a carne moída com a cebola picada, 2 dentes de alho amassados, sal e cheiro verde. Reserve.

Pique os tomates na metade e bata no liquidificador. Pique a outra cebola e 3 dentes de alho, e leve ao fogo para dourar. Despeje os tomates batidos, acrescente sal a gosto, uma pitada de açúcar e cheiro verde (eu particularmente gosto do molho bem salgadinho). Deixe este molho cozinhar até escurecer um pouco. Acrescente a carne moída refogada e as azeitonas verdes picadas ao molho e cozinhe por mais alguns minutos.

### MONTANDO A LASANHA:

Montando a lasanha: Numa forma retangular de média a grande, disponha em camadas, iniciando com o molho, em seguida a massa, mais molho, o requeijão e o queijo.

Use bastante molho para que a lasanha fique bem molhadinha. Repita esta sequência até o final da forma, e a última camada deve ser de queijo. Salpique o orégano e leve ao forno a 180°C até gratinar o queijo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55525-lasanha-a-bolonhesa-tomates-frescos-e-catupiry.html>