

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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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