

LASANHA DE CARNE SABOROSA

INGREDIENTES

750 g de carne de vaca picada
500 g de massa de lasanha
1 cebola
1 dente de alho
600 ml de polpa de tomate
1 folha de louro
1 cubo caldo de carne
1 copo de vinho branco
1/2 litro de molho béchamel
100 g de queijo mussarela ralado
Sal
Pimenta

MODO DE PREPARO

Num tacho pique 1 cebola e 1 dente de alho e refogue em azeite. Quando a cebola começar a ficar loura junte-lhe a carne picada e a folha de louro, mexa, e junte o copo de vinho branco.

Em seguida junte a polpa de tomate, o caldo de carne e tempere com sal e pimenta.

Deixe cozinhar cerca de 10 minutos.

Em tacho com água e sal cozinhe as placas de lasanha 2 a 2 de cada vez (pois têm tendência a colarem-se entre si), depois de cozidas retire-as e reserve.

Nota: Se usar lasanha fresca, não necessita deste cozimento.

Em um tabuleiro de ir ao forno, comece por colocar uma camada de molho béchamel, de seguida placas de lasanha e por cima carne picada, novamente um pouco de molho bechamel, placas de lasanha e carne, repita este processo até esgotar os ingredientes, terminando com placas de lasanha regadas com o resto do molho bechamel.

Polvilhe com o queijo ralado e leve ao forno a 180°C por cerca de 40 minutos.

Bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55774-lasanha-de-carne-saborosa.html>