LASANHA BOLONHESA

INGREDIENTES

- 1 colher (sopa) de cominho
- 2 colheres (chá) de pimenta preta
- 1 sachê de tempero pronto de picanha
- 500 g de carne moída
- 1 cebola picados
- 2 tomates picados
- 4 colheres (sopa) de extrato de tomate
- óleo vegetal
- queijo mussarela
- 1 pote de requeijão
- 1 pacote de massa de lasanha
- 2 colheres de azeite de oliva
- 4 colheres (sopa) de molho de tomate
- azeitonas cortadas

presunto

MODO DE PREPARO

Tempere a carne moída com a pimenta, o sachê de tempero pronto e o cominho

Frite, na frigideira, com 2 fios de óleo

Em outra panela refogue, com um pouco de óleo, a cebola e os tomates picados

Deixe a carne fritar e, quando o molho estiver pronto, misture os dois

Adicione o extrato de tomate, o azeite de oliva,o molho de tomate e as azeitonas

Agora, monte do seu jeito a lasanha

Use a carne com molho, a massa, o queijo, o presunto e o requeijão

Se preferir, use outros ingredientes na sua lasanha, como

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/8572-lasanha-bolonhesa.html