

# LASANHA DE CARNE DE SOJA DA SEMANA SANTA

## INGREDIENTES

300 g carne de soja  
1 pacote de massa para lasanha  
500 g queijo parmesão  
100 ml azeite de oliva extra virgem  
1 cebola média picada  
1 pimentão médio picado  
2 pimenta de cheiro picada  
300 g ketchup  
1 limão médio  
200 g creme de leite  
340g extrato de tomate  
2 dentes de alho  
orégano  
pimenta e sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Cozinhe a carne de soja durante 3 minutos até subir uma espuma na qual será eliminada em um escurridor

Reserve em um recipiente a carne de soja na água morna sendo o dobro de água pela quantidade de carne durante 15 minutos

Cozinhe a massa para lasanha durante 7 minutos e desligue o fogo

Tempere a carne de soja com alho, cebola, pimentão, pimenta de cheiro

Depois deixe cozinhar por 15 minutos

Monte a lasanha na seguinte sequência

Em uma panela coloque o restante do extrato de tomate e ketchup, deixe ferver durante 2 minutos

Regue a lasanha com o molho do ketchup e extrato de tomate, e adicione orégano a gosto (opcional)

Grelhe a lasanha até que derreta o queijo e se delicie

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/2085-lasanha-de-carne-de-soja-da-semana-santa.html>