

# LASANHA DE CARNE MOÍDA COM LEGUMES

## INGREDIENTES

Carne moída

1,5 kg de carne moída

2 cebolas roxas (ou não)

2 dentes de alho

sal e pimenta a gosto

azeite

molho barbecue a gosto

1 pacote de molho de tomate (340 g)

Legumes

7 brócolis

2 abobrinhas

4 tomates

Molho

2 cenouras

3 pacotes de molho de tomate (mais ou menos 340 g cada pacote)

1 pacote de champignon (mais ou menos 100 g)

1 pacote de azeitona (mais ou menos 100 g)

1 pimentão verde

2 cebolas

1/2 vidro de palmito

sal a gosto

temperos a gosto

Montagem da lasanha

massa de lasanha pré-cozida

500 g de queijo prato

orégano a gosto

1 berinjela

## MODO DE PREPARO

Comece com a carne moída

Frite a cebola e o alho

Frite bastante a carne moída

Acrescente o molho de tomate

Deixe na pressão até cozinhar

Pique a abobrinha, o brócolis e os tomates em cubinhos e refogue

Molho

Acrescente todos os ingredientes em uma panela e deixe ferver por 5 minutos

Montagem da lasanha

Em uma forma retangular grande, adicione um pouco do molho

Adicione uma camada de carne

Adicione uma camada do queijo prato

Leve ao forno conforme as recomendações da sua massa, vide embalagem

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/4216-lasanha-de-carne-moida-com-legumes.html>