

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 escurador
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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/1997-lasanha-de-carne-de-soja-da-semana-santa.html>