LASANHA FÁCIL

INGREDIENTES

massa fresca para lasanha

2 colheres de azeite de oliva

1/2 cebola

4 dentes de alho

pimenta-do-reino ou tempero baiano a gosto

sal a gosto

2 sachês de molho de tomate pronto

400 g de carne moída

400 g de presunto

400 g de mussarela

salsa ou coentro a gosto

1/2 cubo de caldo de carne

MODO DE PREPARO

Coloque na panela o azeite de oliva com a cebola e refogue

Quando a cebola começar a ficar transparente, junte o alho e refogue mais um pouco

Junte o cubo de caldo de carne e coloque 100 ml de água

Após isso, junte a carne moída e temperos a gosto

Refogue bem a carne moída

Acrescente o molho de tomate e 100 ml de água

Forre bem o fundo de uma forma com uma quantidade generosa de molho

Coloque a massa para lasanha

Depois coloque o presunto

Acrescente depois o queijo

Adicione mais uma camada de molho e assim sucessivamente

Recomendo fazer 3 camadas e finalizar com a massa e molho por cima

Em cima, coloque queijo para derreter

Forre com papel alumínio e leve ao forno por 20 minutos a 180

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12211-lasanha-facil.html