LASICHA

INGREDIENTES

1 pacote de massa de lasanha

500 g de salsicha

1 pacote de molho de tomate

1 cebola inteira

1 pimentão verde

1 caixinha de creme de leite

1 colher de farinha de trigo

100 g de margarina

pimenta do reino em pó, orégano e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Molho branco

Derreta a margarina e frite a farinha de trigo até dourar.

Em seguida, despeje a caixinha de creme de leite e um copo d'água pequeno, mexendo aos poucos.

Adicione a pimenta, orégano e o sal.

Molho tchan

Ferva e cozinhe a salsicha inteira e reserve.

Deixe a cebola e o pimentão bem refogadinho

Coloque o molho de tomate e o copo d'água

Deixe depurar um pouco

Desligue o fogo e junte as salsichas cortadas no formato a gosto

Montagem

Pense em criar várias camadas, começando e terminando por uma bem molhada para a massa cozinhar direitinho.
Primeiro forre a assadeira com molho

Coloque quantas camadas quiser de massa, molho de salsicha (tchan) e branco, nessa ordem

Se houver um queijo na geladeira, delícia

Finalize cobrindo com mais molho

Asse por 40 minutos em forno médio

Quando for servir, salpique a batata palha na sua porção, ou em toda a travessa se a larica for grande.

Curta sua onda bem alimentada e conta aqui se deu certo!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13098-lasicha.html