LASANHA BOLONHESA COM CREME DE LEITE

INGREDIENTES

1 pacote de massa para lasanha

2 latas de creme de leite

300 g de presunto

200 g de mussarela

500 g de carne moída

1 molho de tomate

1 caldo de carne

1/2 cebola picada

2 dentes de alho picados

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe a massa da lasanha por uns 10 minutos, escorra, passe pela água fria e separe.

Numa panela coloque a cebola e o alho picados com um pouco de óleo e leve ao fogo sempre mexendo até dourar.

Em seguida coloque a carne moída e mexa. Coloque o caldo knor e o sal e mexa até que estejam misturados. Tampe a panela e deixe cozinhar, mexendo de vez enquando. Quando a carne estiver pré cozida, coloque o molho de tomate, mexa novamente e deixa até ferver.

Numa travessa alta ou numa forma, monte a lasanha da seguinte forma:

Coloque um pouquinho do molho ao fundo, coloque uma camada de massa, uma camada do molho de carne moída, uma camada de 1 lata de creme de leite sem o soro, uma camada de presunto e um de mussarela.

Repita mais 1 vez esses procedimentos, finalizando com a mussarela e cubra com papel alumínio ou a tampa da travessa. Leve ao forno pré aquecido até derreter a mussarela, retire o papel alumínio e deixe dourar até ao ponto de sua preferência.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13401-lasanha-bolonhesa-com-creme-de-leite.html