LASANHA RAPIDINHA

INGREDIENTES

200 g de massa para lasanha

700 g de carne moída

340 g de molho de tomate

1 xícara e 1/2 de queijo parmesão ralado

4 dentes de alho picadinho

1 cebola cortada em cubinhos

4 folhas de hortelã pimenta picada

salsinha

1/3 de colher (sopa) de sal

1 colher (sobremesa) de açúcar

1/2 pimentão verde/vermelho picado

MODO DE PREPARO

MOLHO

Em uma panela coloque um fio de óleo, refogue o alho e a cebola

Em seguida coloque a carne moída e deixe uns 3 minutos

Coloque o molho de tomate, o sal e o açúcar

Coloque duas xícaras de água

Só experimente depois de fervente e se nescessário

Coloque mais sal

Junte hortelã, pimenta, pimentão e salsinha

Deixe reduzir e cozinhar bem, demora de 10 a 15 minutos

MASSA

Cozinhe a massa de acordo com as especificações da embalagem

Leva cerca de 12 minutos, escorra e vamos montar

MONTAGEM

1 camada de molho

1 camada de massa

Outra de molho e coloque queijo ralado

Mais massa e agora coloque bastante queijo ralado em cima

Deixe assar por 20 minutos até que o queijo derreta

Assei a 205 graus e em um refratário de vidro

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13437-lasanha-rapidinha.html