

# 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 necessário  
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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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