

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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