

LASANHA DE BATATAS

INGREDIENTES

500 g de carne moída
8 batatas
500 g de mussarela em fatias
500 g de presunto ou peito de peru
100 g de queijo ralado (preferência ralado em casa)
1 pote pequeno de molho de tomate
Sal, alho, cebola e pimenta do reino a gosto

MODO DE PREPARO

Primeiramente descasque todas as batatas e cozinhe até ficarem macias, porém não podem estar no ponto de desmanchar.

Enquanto cozinha as batatas, refogue a cebola e alho no azeite e coloque a carne moída. Tampe a panela até a carne cozinhar.

Depois que a carne estiver cozida, acrescente o molho de tomate e os temperos de sua preferência. O molho ideal não deve ser muito consistente, pois irá ajudar a dar o sabor em todas as camadas.

Monte a lasanha: corte a batata em pedaços finos.

Coloque a base de batatas, depois presunto, depois fatia de queijo, depois molho com carne moída, e seguir essa ordem até chegar na altura que deseja.

Coloque por 15 minutos em forno com a temperatura média apenas para derreter o queijo.

Acrescente o queijo ralado e deixe gratinar por 5 minutos no forno.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14661-lasanha-de-batatas.html>