LASANHA DE STROGONOFF

INGREDIENTES

3 colheres de óleo

1 cebola picada

2 dentes de alho

500 g de filé mignon em cubos

1 xícara de champignon fatiado

1/2 colher de sal

1/4 colher de pimenta

1 lata de creme de leite

2 colheres de ketchup

1 colher de molho inglês

1 pacote de massa para lasanha pré-cozida

300 g de queijo mussarela fatiado

300 g de queijo parmesão ralado para polvilhar

MODO DE PREPARO

Em uma panela em fogo médio, coloque o óleo, a cebola e o alho e refogue por cerca de 3 minutos.

Em seguida, acreceste a carne e cozinhe até secar a água.

Adicione o champignon, o sal e a pimenta e cozinhe por cerca de 1 minuto.

Após esse tempo, acrescente o creme de leite, o ketchup e o molho inglês e cozinhe por mais 1 minuto.

Em um refratário, intercale camadas de strogonoff com camadas de massa.

Polvilhe com o parmesão ralado e leve ao forno médio preaquecido por aproximadamente 30 minutos.

Sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15176-lasanha-de-strogonoff.html