

LASANHA DE CARNE SECA

INGREDIENTES

1 kg de carne seca desfiada
1 cebola grande picada
3 dentes de alho picados
cheiro-verde
pimenta-do-reino a gosto
sal a gosto
1 colher de shoyu
1 extrato de tomate
1 caldo de carne
500 g de macarrão para lasanha
200 g de presunto
250 g de queijo mussarela
1 requeijão cremoso
1 lata de creme de leite
1 lata de leite
1 colher (sobremesa) de maisena

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Cozinhe a carne, em seguida desfie.

Em uma panela coloque a cebola, alho deixe dourar.

Em seguida acrescente a carne juntamente com o caldo de carne já dissolvido, a pimenta-do-reino, shoyu, sal, cheiro-verde e extrato de tomate, deixe cozinhar.

MOLHO BRANCO:

Molho branco: Em panela coloque o requeijão, creme de leite, leite e maisena, mexa até formar um creme.

MONTAGEM/MASSA:

Montagem/massa: Coloque molho branco no fundo de uma forma refratária para lasanha, seguida da massa, o recheio, presunto e mussarela e assim sucessivamente até encher a travessa.

Termine com o queijo mussarela por cima.

Cubra com papel-alumínio e leve ao forno (médio) até derreter a mussarela.

Sirva e bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16795-lasanha-de-carne-seca.html>