

LASANHA BOLONHESA COM CREME DE RICOTA

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão de lasanha
1 kg de carne moída
6 dentes de alho
1 pimentão
1 cebola
creme de ricota
500 g de queijo mussarela
500 g de presunto
queijo ralado parmesão

MODO DE PREPARO

CARNE MOÍDA:

Carne moída: Amasse o alho, coloque na panela com 3 colheres de óleo e deixe dourar.

Assim que dourar o alho, coloque os outros temperos e deixe refogar 2 minutos.

Em seguida, acrescente a carne moída e leve ao fogo por 6 a 8 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18303-lasanha-bolonhesa-com-creme-de-ricota.html>