

LASANHA BOLONHESA DELICIOSA

INGREDIENTES

1 kg de carne moída (picadinho)

massa pra lasanha

600 g de mussarela

600 g de presunto

molho de tomate refogado

1 cebola grande

sal a gosto

cheiro-verde, pimentinha de cheiro e alho

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande, coloque água, óleo e sal.

Deixe ferver, em seguida coloque o macarrão e deixe até ficar bem mole.

Pique a cebola grande e coloque em uma panela com azeite até dourar.

Em seguida, coloque a carne e refogue, acrescente o sal, a pimentinha, o alho e o cheiro-verde e mexa.

Finalize com o molho de tomate, espere ferver e desligue.

Pegue um refratário, coloque um pouco de molho, uma camada de macarrão e o molho novamente.

Depois o presunto e o queijo, repita por 2 vezes alternando as camadas até que o queijo fique em cima.

Em seguida, leve ao forno médio por 35 minutos ou até derreter o queijo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19328-lasanha-bolonhesa-deliciosa.html>