

LASANHA ECONÔMICA

INGREDIENTES

1 massa para lasanha

2 cremes de leite sem soro

3 molhos de tomates tradicional

orégano

queijo mussarela

queijo ralado

cebola média

tempero a gosto

manteiga

MODO DE PREPARO

MOLHOS:

Molhos: Separe uma panela pequena e rale a metade de uma cebola média.

Doure-a com um pouco de manteiga e misture os 3 pacotes de molho de tomate.

Deixe encorpar um pouco, mexa e acrescente o orégano e o tempero a gosto e retire.

Em seguida, pegue outra panela pequena, rale a outra metade da cebola, doure-a também e misture os cremes de leite.

Mexa bastante e acrescente 3 colheres de sopa do molho de tomate já pronto, mexa durante um minuto, retire e estão pronto os molhos.

MASSA:

Massa: Pegue uma massa já pronta para cozimento, coloque-a para cozinhar durante alguns minutos, até que esteja suficientemente no ponto.

Retire-a do fogo, separe em um recipiente e separe cada parte da massa para montar a lasanha.

Após tudo pronto, pegue uma forma de sua preferência, unte-a com um pouco de manteiga, e passa uma camada de molho antes colocar a massa.

Para cada camada de molho, coloque os dois molhos, o queijo mussarela e o queijo ralado.

Em cima, finalize com uma grande camada dos molhos e dos queijos, leve ao forno 180º C por 45 minutos ou até dourar e estará pronta a sua lasanha econômica.