

LASANHA DE QUEIJO DA MAIARA

INGREDIENTES

- 1 pacote de massa para lasanha
- 2 caixas de cremes de leite
- 2 molhos de tomate tradicional
- orégano
- 10 fatias de queijo mussarela
- 1 queijo ralado

MODO DE PREPARO

Cozinhe a massa por volta de 15 a 25 minutos, retire-a do fogo e a escorra.

Coloque-a em água corrente e escorra para retirar o excesso de água.

Para o molhos de tomate, pique uma cebola pequena e coloque-a em uma frigideira pequena.

Frite com uma colher de chá de manteiga.

Antes que doure a cebola, coloque os molhos de tomate e mexa.

Deixe ferver, mexa mais um pouco e retire quando estiver homogênea.

Para o creme de leite, separe uma panela pequena, com uma colher de chá de manteiga.

Derreta a manteiga e acrescente os cremes de leite e o orégano e mexa durante 5 minutos.

Deixe ferver, acrescente 5 colheres de sopa do molho de tomate já pronto, deixe mais 1 minutos e retire.

Em seguida, é só separar a massa em uma forma de sua preferência, colocar os molhos, o queijo mussarela, o queijo ralado, e levar ao forno por 45 minutos, até dourar.

Retire-a e sirva

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/19796-lasanha-de-queijo-da-maiara.html>