

LASANHA DE CARNE MOÍDA COM PRESUNTO E QUEIJO

INGREDIENTES

500 g de macarrão para lasanha direto ao forno

500 g de carne moída

2 tomates grandes picados em cubinhos

2 pimentões picados

1 cebola

3 colheres de extrato de tomate

2 creme de leite

1/2 litro de leite

5 colheres de farinha de trigo ou amido de milho

2 colheres cheias de margarina

azeitonas e milho a gosto

presunto e muçarela a gosto

temperos a gosto

MODO DE PREPARO

CREME BRANCO:

Creme branco: Leve ao fogo, o leite, a margarina, a farinha ou o amido já dissolvido, e tempere a gosto, e deixe cozinhar bem.

Acrescente 1 xícara de muçarela e os cremes de leite, experimente o tempero para ver se está bom. Acrescente cebola, e temperos do seu gosto.

Mexa bem, vai ficar consistente, e vai dar liga por conta da muçarela, reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Coloque sempre molho entre a massa da lasanha, para que ela cozinhe.

Coloque nesta ordem: creme branco, massa da lasanha, molho da carne moída, massa de lasanha, creme branco, presunto, muçarela, milho e azeitona.

Coloque no forno com papel alumínio cobrindo a forma, durante 20 minutos.

Depois, retire e deixe mais 20 minutos, mas fique sempre de olho no forno!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20332-lasanha-de-carne-moida-com-presunto-e-queijo.html>