

LASANHA COM BACON

INGREDIENTES

massa pronta de lasanha
1 kg de carne moída
500 g de mussarela
500 g de bacon em fatias
cebola, alho e sal a gosto
1/2 lata de milho cozido
500 ml de molho de tomate
1/2 xícara de azeitona
2 colheres de margarina

MODO DE PREPARO

Tempere a carne moída com sal, cebola e alho picado e reserve.

Em uma panela grande, refogue o alho e a cebola com margarina.

Adicione a carne temperada na panela e mexa até soltar a água e corar a carne.

Acrescente o milho verde e a azeitona e mexa mais 1 minuto.

Adicione o molho de tomate e deixe cozinhar mais 3 minutos.

Em uma assadeira, alterne nesta ordem: camadas do molho de carne moída, massa, queijo, bacon, massa, queijo, bacon e assim até preencher a assadeira, até a borda.

Leve ao forno preaquecido a 200° C, por 20 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23535-lasanha-com-bacon.html>