

LASANHA NA PANELA

INGREDIENTES

1 kg de carne moída
1 cebola média cortada em cubinhos
3 dentes de alhos picados
sal e pimenta a gosto
1 tablete de caldo de carne
3 colheres de óleo
1 copo de requeijão cremoso
2 xícaras de água
2 molhos prontos de tomate
1 pacote de macarrão para lasanhas quebrados em pedaços grandes
300 g de mussarela ralada
200 g de apresuntado ralado
1 panela grande

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande, coloque o óleo para aquecer e acrescente a cebola picada.

Quando estiverem douradas, coloque o alho picado, a carne moída, o caldo de carne e tempere a gosto com sal e pimenta (eu coloco uma pitada de pimenta-do-reino e 1/2 colher de sopa de sal).

Deixe fritar bem, até a carne ficar bem sequinha.

Quando a carne estiver bem sequinha, coloque o molho de tomate pronto, metade da água e deixe levantar fervura.

Ao ferver, coloque a outra metade da água, os macarrões quebradinhos e mexa bem, certificando-se que todos os pedaços de macarrão foram cobertos pelo molho.

Tampe a panela, abaixe o fogo e espere 10 minutos, sempre observando para que não grude na panela.

Lembre-se, agora em fogo baixo, abra a panela e acrescente o requeijão cremoso e, por cima, o apresuntado.

Tampe novamente a panela e deixe mais 5 minutos.

Acrescente a mussarela por cima de todos os ingredientes, desligue o fogo e tampe novamente a panela. Somente com o calor, toda a mussarela irá derreter; aguarde por mais 5 minutos e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24549-lasanha-na-panela.html>