

LASANHA À MODA MIDI

INGREDIENTES

- 1 kg de carne moída
- 2 cebolas bem picadas
- 1 sachê de molho de tomate de sua preferência
- 1 tomate picado
- 1 pimentão verde
- 1 pimentão vermelho
- 1 pimentão amarelo
- 1 pacote de massa pré-cozido para lasanha
- 1 pote de requeijão light de sua preferência
- 1 caixa de creme de leite
- 1 sachê de mostarda de sua preferência
- 800 g de queijo mussarela

MODO DE PREPARO

Frite bem a carne moída em uma panela grande.

Adicione a cebola, os pimentões picados bem pequenos e, por último, o tomate.

Deixe ferver até encorpar, acrescente 1/2 xícara de água, se necessário.

Vá colocando os outros ingredientes e, por último, a mostarda.

Deixe ferver uns 10 minutos e comece a montagem da lasanha.

Uma camada de molho bem fininha direto na forma ou assadeira retangular, para a massa não grudar no fundo.

Após a massa, adicione o queijo, novamente o molho, agora mais generoso, e vá montando até a última camada, que deve ser de queijo.

Leve ao forno por 25 a 30 minutos e está pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24577-lasanha-a-moda-midi.html>