

LASANHA ESPECIAL

INGREDIENTES

1 pacote de massa fresca para lasanha

1 extrato de tomate de latinha

1 caixa de creme de leite leve

250 g de presunto

250 g de mussarela

50 g de champignon (reserve a salmoura)

azeite, cebola, alho e tempero a gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho:Corte a cebola, o alho e o champignon em fatias finas.

Frite o alho e a cebola até ficarem dourados, acrescente o extrato de tomate, misture, aguarde um instante e acrescente água (na mesma medida da latinha de extrato).

Acrescente o champignon, o tempero, a salmoura e a caixa de creme de leite.

Misture, aguarde ferver, desligue o fogão e reserve.

LASANHA:

Lasanha:Faça camadas de molho, massa, presunto e mussarela.

Comece sempre pelo molho e termine com a mussarela.

Leve ao forno (preeaquecido) em temperatura média por 30 minutos e pronto!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24712-lasanha-especial.html>