

LASANHA DA TAM

INGREDIENTES

- 1 pacote de massa de lasanha
- 1 cebola grande
- 2 dentes de alho
- óleo
- 1 molho à bolonhesa
- 1 molho de manjeriço
- 2 caixas de milho e ervilha
- 700 g de queijo mussarela
- 700 g de presunto
- 1 tablete de caldo knorr

MODO DE PREPARO

Cozinhe a massa da lasanha conforme sua preferência, mas não cozinhe por muito tempo.

Em uma panela, coloque os dentes de alho e a cebola cortadas em cubos pequenos e deixe dourar com pouco óleo.

Depois que estiverem dourados, acrescente os molhos, o milho e a ervilha e o knorr.

Deixe ferver e depois desligue.

Em uma travessa de vidro, coloque um pouco do molho em baixo para não grudar a massa.

Adicione a massa, o presunto, o queijo e o molho - nesta ordem.

Cubra com o papel laminado e deixe no forno de 30 a 40 minutos

Quando eu faço, sempre coloco um pouco de leite líquido nas bordas pra não ficar seca e nem grudar na travessa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24739-lasanha-da-tam.html>