

LASANHA PRÁTICA

INGREDIENTES

1 pacote de massa para lasanha direto ao forno (Petybon) tradicional (200 g)

700 g de carne moída

1 pacote (sachê) de molho de tomate Quero bolonhesa (395 g)

1 caixa de creme de leite (200 g)

200 g de mussarela fatiada

1 colher (café) de tempero alho e sal (caseiro)

1 colher (sopa) de óleo

1/3 de copo de água

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque 1 colher de óleo e o tempero.

Doure o tempero, coloque a carne, refogue e deixe cozinhar.

Quando a carne estiver cozida, adicione o pacote de molho pronto e 1/3 de copo de água, deixe ferver. Prove o sal.

Quando ferver adicione o creme de leite e mexa.

Deixe ferver até que fique um molho cremoso, mas não deixe secar, pois se faz necessário o molho pra cozinhar o macarrão.

Em um pirex de 22 cm x 35 cm coloque ainda quente, uma camada fina de recheio, a massa uma ao lado da outra, deixando um pequeno espaço entre elas de 1/2 cm (conforme mostra na embalagem), outra camada de recheio e vá intercalando até terminar o recheio, não coloque o recheio muito grosso.

A última camada deve ser de recheio, por cima cubra com as fatias de mussarela.

Leve ao forno a 180°C para assar por 15 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25298-lasanha-pratica.html>