

LASANHA DE MACARRÃO SIMPLES

INGREDIENTES

- 1 pacote de macarrão parafuso
- 1 colher (sopa) de margarina
- 1 cebola média picada
- 2 dentes de alho socados
- 500 g de carne moída
- 1/2 lata de molho de tomate
- 2 colheres (sopa) de catchup
- 1 lata de creme de leite
- sal a gosto
- temperos a gosto (salsinha, cebolinha, sazón)
- azeitonas verdes a gosto (opcional)
- 200 g de mussarela

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão, escorra e reserve.

Em uma panela, derreta a margarina, adicione a cebola picada e o alho socado e deixe dourar.

Adicione a carne moída, deixe refogar e cozinhar (caso seque, jogue um pouco de água até que esteja completamente cozida).

Adicione sal a gosto, temperos a gosto e as azeitonas.

Deixe cozinhando no fogo baixo por 5 minutos.

Adicione o molho de tomate, o catchup, e o creme de leite.

Mexa até ficar o molho rosado e apague o fogo.

Em um pirex coloque uma parte do macarrão, uma parte do molho e cubra com mussarela.

Repita a montagem até acabar e cubra com mussarela.

Leve ao forno para gratinar apenas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26713-lasanha-de-macarrao-simples.html>