LASANHA MISTA

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão pré-cozida

200 g de carne moída

200 g de calabresa picadinha

200 g de bacon picadinho

2 dentes de alho

1 cebola

sal a gosto

1/2 sachê de molho de tomate

3 tomates médios picados

200 g de presunto

300 g de queijo mussarela

MODO DE PREPARO

Na panela, coloque a carne moída, o bacon e a calabresa sem óleo, mexa aos pouco.

O óleo sai naturalmente das carnes.

Abra um furo no centro da panela e coloque o alho e a cebola.

Deixe dourar.

Quando a carne estiver dourando, coloque o molho de tomate e o tomate picado.

Acrescente o sal a gosto.

Não deixe o molho nem muito aguado, nem muito seco.

O macarrão pré-cozido precisa de molho para cozinhar.

Para montar, coloque um pouco do molho no fundo da travessa, o macarrão, a carne moída com molho, o presunto e o queijo.

Repita mais uma vez, terminando com o queijo.

Leve ao forno preaquecido, por 20 minutos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27438-lasanha-mista.html