

# 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 poucos.

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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