

LASANHA SEM PRESUNTO E QUEIJO

INGREDIENTES

300 g de linguiça

cebola a gosto

alho a gosto

1 lata de ervilha

1 lata de milho

1 caixa de creme de leite

1 molho de tomate pronto

2 tomates

1 copo de água

salsinha a gosto

MODO DE PREPARO

Retire toda a película que envolve a linguiça e amasse com um garfo, para parecer uma carne moída.

Em uma panela, refogue a cebola, o alho, a salsinha e o tomate.

Junte a linguiça e coloque a água.

Deixe a panela tampada, até secar a água.

Quando a água estiver seca, baixe o fogo e junte o molho e o creme de leite, misture bem.

Acrescente sal a gosto.

Em um refratário, monte a lasanha intercalando entre molho e massa.

Adicione queijo ralado em cima se gostar.

Leve ao forno por 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27906-lasanha-sem-presunto-e-queijo.html>