

LASANHA COM MASSA DE PASTEL E BACON

INGREDIENTES

- 1 rolo de 400 g de massa de pastel
- 1 massa de tomate
- 500 g de carne moída
- 1 cebola inteira cortada em cubos
- 70 g de bacon cortado em cubos
- 400 g de presunto
- 400 g de queijo mozzarella
- 1 pacote de queijo parmesão ralado
- 1 sachê de sazón vermelho (de carne)
- salsinha e cebolinha a gosto bem picadinha
- 2 colheres de sopa de óleo

MODO DE PREPARO

MONTAGEM:

Montagem: Em um refratário, coloque uma camada da carne moída que preparou.

Coloque em cima uma camada de massa de pastel cortando de acordo com o tamanho do seu refratário ou em tiras.

Faça mais uma camada de carne moída.

Acrescente uma camada de presunto e queijo e em seguida, mais uma de pastel.

Quando estiver finalizando, encerre com uma camada de presunto e queijo por cima, e espalhe o queijo parmesão ralado.

Leve ao forno a 200°C, por 30 minutos ou até o queijo gratinar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28578-lasanha-com-massa-de-pastel-e-bacon.html>