

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 mozarela

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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