

LASANHA SIMPLES (DA SOGRA)

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho: 1 kg de cebola

1 kg de tomate

250 g de margarina

500 g de catchup

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Em uma panela coloque a margarina com as cebolas e os tomates cortados em pedaços e sem sementes.

Cozinhe em fogo médio por aproximadamente 25 minutos, não é necessário acrescentar água.

Deixe o fogo entre médio e baixo.

Espere esfriar, bata no liquidificador junto com o catchup e reserve.

MASSA:

Massa: Cozinhe a massa em água fervente por, no máximo 4 minutos, para ficar 'al dente'.

MONTAGEM:

Montagem: Em uma travessa monte a lasanha, colocando uma camada de molho, massa, presunto e queijo.

Leve ao forno em temperatura de 180°C por 20 minutos ou até ficar dourada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29368-lasanha-simples-da-sogra.html>