

LASANHA DE MORTADELA DA TIA VAL

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho: 300 g de carne moída

1 cebola picada

2 dentes de alho

1 pitada de pimenta-do-reino

400 g de molho de tomate

1 caixinha de creme de leite

orégano a gosto

salsinha e cebolinha a gosto

sal a gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Em uma panela coloque a carne moída, a cebola, o alho, a pimenta-do-reino e refogue bem.

Depois de refogado ponha em uma panela de pressão com 1 xícara de água tampe-a.

Deixe cozinhar por 10 minutos.

Retire do fogo e acrescente o molho de tomate, a salsinha, a cebolinha e o creme de leite, misture bem.

Leve ao fogo por mais 10 minutos.

Cozinhe o macarrão ao ponto.

Monte a lasanha por camadas ou da forma que preferir, molho, massa, queijo e mortadela.

Adicione por cima o orégano, se desejar.

Leve ao forno preaquecido por 20 a 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29679-lasanha-de-mortadela-da-tia-val.html>