

# LASANHA

## INGREDIENTES

1 fio de azeite de oliva

1 cebola grande picada minimamente

4 dentes de alho picados

300 g de carne moída

4 tomates italianos sem pele e triturados

1 buquê amarrado com cordão de manjericão fresco

3 colheres de sopa de amido de milho

700 ml de leite integral

1 pacote de massa fresca para lasanha

600 g de presunto fatiado

750 g de queijo muçarela fatiado

orégano a gosto

## MODO DE PREPARO

Em uma panela de parede espessa junte o azeite, a cebola e o alho picado e deixe amolecer.

Junte a carne moída e cozinhe até que comece a secar a água que se forma.

Coloque os tomates triturados, o buquê de manjericão e deixe cozinhando até que fique bem vermelhinho.

Em uma xícara dissolva o amido de milho com um pouco de leite e junte com o restante do leite em uma panela pequena, cozinhe até engrossar.

Em um refratário coloque uma camada do molho branco, uma da massa fresca de lasanha, outra do molho vermelho, uma camada de presunto e outra de queijo.

Repita as camadas.

Salpique o orégano.

Leve ao forno até que a camada superior de queijo apresente uns pontinhos marrons.

Retire do forno e sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaseisrapidas.com.br/receita/30479-lasanha.html>