

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 manjeriço 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 manjeriço 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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30479-lasanha.html>