

LASANHA COM MASSA CASEIRA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 e 1/2 xícara de chá de farinha de trigo

4 ovos

1 pitada de sal

LASANHA:

Lasanha: 500 g de carne moída

500 g de mussarela

300 g de presunto

350 g de batata

1 molho de tomate

MODO DE PREPARO

Coloque a farinha de trigo em uma tigela e abra uma cova no meio.

Coloque na cova os ovos e o sal, misture e amasse até incorporar.

Passa a massa para uma superfície enfarinhada e amasse.

Faça uma massa homogênea, cubra e deixe descansar por uns 30 minutos.

Abra a massa usando um rolo, depois corte-as em tiras e em seguida em retângulos.

Cozinhe aos poucos, em água fervente e salgada.

Retire e escorra.

Em seguida faça o purê de batata.

Tempere e refogue a carne, depois coloque o molho de tomate.

Coloque em uma travessa a primeira camada da massa caseira, a segunda com o molho, a terceira de queijo e presunto e a quarta de purê de batata e assim sucessivamente.

Leve ao forno até derreter o queijo, depois é só servir.

Os temperos e o molho serão de acordo com sua preferência.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30601-lasanha-com-massa-caseira.html>