

LASANHA SIMPLES

INGREDIENTES

1 pacote de massa de lasanha
500 g de queijo mussarela
500 g de presunto
500 g de carne moída
1 sachê de extrato de tomate
100 g de milho
12 unidades de azeitona sem caroço
cheiro verde a gosto
15 colheres de óleo
500 ml de água

MODO DE PREPARO

Coloque a água em uma panela e deixe ferver.

Quando a água estiver fervendo, coloque o óleo e a massa de lasanha, espere a massa amolecer e reserve.
Tempere a carne moída do jeito que gosta, eu uso alho, sal e pimenta-do-reino.

Frite a carne moída e depois acrescente o extrato, o milho, a azeitona e o cheiro verde, reserve.

Em uma forma de bolo ou uma tigela de vidro coloque uma camada de massa de lasanha, uma de mussarela, uma de presunto, uma de carne moída, uma de massa de novo e repita tudo até acabar todos os ingredientes.

Quando a lasanha estiver montada cubra com papel alumínio e coloque no forno há 250°C, deixe por 20 minutos e está pronta!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30869-lasanha-simples.html>