

LASANHA AO MOLHO VERMELHO COM MASSA DE PASTEL

INGREDIENTES

3 dentes de alho
1/2 cebola
1 kg de carne moída
300 g de presunto
400 g de mussarela
500 g de massa para pastel
molho de tomate
sal e temperos a gosto
queijo ralado

MODO DE PREPARO

MONTAGEM:

Montagem: Em um refratário coloque primeiro o molho, depois a mussarela e o presunto.

Corte a massa do pastel de acordo com o tamanho da sua forma.

Coloque sobre o presunto e a mussarela.

Siga assim por diante até preencher sua forma.

Assim que estiver pronta jogue o queijo ralado por cima pra ficar ainda mais saborosa.

Leve ao forno para cozinhar a massa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31054-lasanha-ao-molho-vermelho-com-massa-de-pastel.html>