

LASANHA DE PIZZA

INGREDIENTES

- ½ kg de carne moída
- 1 pacote de massa para lasanha (pode ser pré cozida)
- 200 g de queijo mussarela em fatias
- 200 g de mussarela em pedaço (para ralar)
- 100 g de presunto ou peito de peru em fatias
- 1 pacote de molho pronto (usei o sabor pizza)
- 1 punhado de cheiro verde picado
- 1 tomate picada
- ½ cebola picada
- 3 dentes de alho
- 100g de bacon picado
- 100g de azeitona verde em conserva
- Orégano
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Em uma panela coloque um fio de óleo, a cebola, o bacon e o alho e espere dourar.

Acrescente a carne moída, espere dourar e acrescente as azeitonas sem caroço, o cheiro verde, o sal e a pimenta. Mexa sempre!

Quando a água da carne moída já tiver secado um pouco acrescente os tomates e o molho. Reserve.

Para evitar que a lasanha agarre no pirex, monte o prato nessa ordem:

Uma camada do recheio de carne moída

Uma camada de massa de lasanha

Uma camada com as fatias de mussarela

Uma camada com as fatias de presunto

Uma camada de massa de lasanha

Uma camada de recheio

Uma camada de massa de lasanha

A cobertura é feita com o pedaço de mussarela ralada, jogue uma pitada de orégano por cima e leve ao forno por

15 minutos ou até que a mussarela tenha derretido.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32542-lasanha-de-pizza.html>