## LASANHA BOLONHESA DA THAILANIA E DO JUNIOR

## **INGREDIENTES**

| INGREDIENTES   |
|--|
| 1 kg de carne moída  |
| 1 cebola inteira   |
| 4 dentes de alho   |
| 1 embalagem para lasanha pré-cozida  |
| 300 g de presunto  |
| 300 g de mussarela   |
| 1 pacote de extrato de tomate de bolonhesa   |
| 1 caixinha de creme de leite   |
| 1 lata de milho e ervilha (opcional)   |
| 1 seleta de legumes  |
| sal a gosto  |
| 2 pacotes de tempero pronto de sua preferência   |
| azeite   |
| MODO DE PREPARO  |
| Corte a cebola bem pequenina, em cubos   |
| Em uma panela, coloque o azeite, adicione a cebola primeiro, deixe dourar  |
| Acrescente o alho e a carne moída, deixe refogar   |
| Adicione coloque os 2 pacotinhos de tempero pronto   |
| Coloque o extrato de tomate (depois da carne já bem refogadinha) e o creme de lei                                |
| Por último adicione a seleta de legumes  |
| Prove e veja se está a seu gosto ou coloque uma pitada de sal  |
| Apague o fogo  |
| Em uma travessa, coloque uma camada de molho, outra da massa, uma de presunto e mussarela e assim sucessivamente |
| Finalize com queijo  |
|  |

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

mais a ficar pronta)

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32736-lasanha-bolonhesa-da-thailania-e-do-junior.html

Deixe no forno por uns 40 min, mas sempre olhando, porque varia a massa de marca (algumas marcas demoram