

LASANHA BOLONHESA DA THAILANIA E DO JUNIOR

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 leite

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

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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