

LASANHA DE CARNE AO MOLHO ROSÊ

INGREDIENTES

400 g de massa pronta para lasanha
500 g de carne moída ou músculo moído
cebola, alho, sal e temperos a gosto
molho de tomate de sua preferência
1 caixa de creme de leite
orégano e azeitonas a gosto
400 g de queijo mussarela
400 g de presunto ou apresuntado
1 pacote de queijo ralado

MODO DE PREPARO

Refogue a carne com todos os temperos a gosto e adicione o molho de tomate.

Quando o molho estiver pronto, adicione o creme de leite, com o fogo desligado, mexa suavemente e reserve.

Preaqueça a massa pronta para lasanha em água quente com um pouco de sal.

Monte a lasanha da maneira que preferir, salpicando orégano e queijo ralado quando estiver pronta.

Deixe no forno em temperatura de 200°C por até 20 minutos ou até dourar o queijo ralado. Quanto mais molho sua lasanha tiver, mais saborosa ela vai ficar.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33396-lasanha-de-carne-ao-molho-rose.html>