

LASANHA GIGANTE

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão sêmola
1 kg de carne moída
250 g de queijo mussarela
250 g de presunto
320 g de molho de tomate pepperoni
1 caixa de creme de leite
2 colheres niveladas de maisena
1 e 1/2 de leite
tomate em pedaços
1 cenoura pequena ralada
tempero e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Refogue o macarrão e escorra. Refogue a carne moída e depois tempere e cozinhe da sua maneira preferida. Coloque o molho por último com fogo baixo, deixe ferver, desligue e reserve. Bata no liquidificador o creme de leite, o leite, a maisena, o sal, o tomate e a cenoura ralada. Depois de batido ponha em fogo médio até que o molho engrosse. Monte a lasanha com o macarrão, a carne moída, o queijo, o presunto e o molho, alternando em camadas da maneira que desejar. Enfeite com cheiro verde e queijo ralado (opcional).

Leve ao forno para gratinar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33496-lasanha-gigante.html>