

LASANHA AO MOLHO ROSÉ

INGREDIENTES

1/2 pacote de massa para lasanha pré-cozida

1 lata de molho de tomate

1 lata de creme de leite

300 g queijo mussarela fatiado

200 g presunto fatiado

1 dente de alho

Orégano e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o molho de tomate e tempere com o sal e alho.

Acrescente o creme de leite lentamente, mexendo com uma colher em movimentos circulares até ficar homogêneo e engrossar.

Em um pirex faça uma camada com o molho ainda quente, coloque a massa, presunto e mussarela e repita estas camadas mais 2 ou 3 vezes.

Após a última camada acrescente orégano.

Coloque no forno médio/alto por 30 minutos coberto por papel alumínio.

Deixe mais 10 minutos sem o papel alumínio no fogo baixo para gratinar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34286-lasanha-ao-molho-rose.html>