

# LASANHA DA MICHELE

## INGREDIENTES

- 1 pacote de massa para lasanha
- 2 caixas de creme de leite
- 1 kg de carne moída
- 500 g de presunto
- 500 g de mussarela
- 1 lata de milho
- 2 colheres de manteiga
- 1 cebola média
- 3 colheres de extrato de tomate
- 2 sazóns
- 1 colher de tempero (alho e sal)

## MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque a água pra ferver e cozinhe o macarrão.

Em outra panela coloque a manteiga, o tempero, a cebola e deixe dourar.

Em seguida coloque a carne e deixe até que cozinhe.

Adicione o milho, o sazón, o creme de leite e o extrato de tomate, deixe levantar fervura.

Em uma tigela comece a montar colocando uma camada de macarrão, uma de molho, uma de presunto e uma de mussarela, até acabarem os ingredientes.

Depois de montada leve ao forno até derreter o queijo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34853-lasanha-da-michele.html>