

LASANHA TENTAÇÃO

INGREDIENTES

- 1 caixa de lasanha pré-cozida
- 2 latas de molho de tomate
- 1 colher de sopa de alho picado
- 1 colher de azeite
- 1/4 de xícara de leite
- 1 colher de chá de orégano ou manjerona
- 1 caixa de 100 g de bacon fatiado
- 1 kg de linguiça suína ou de frango
- 300 g de mussarela fatiada

MODO DE PREPARO

Coloque 1 colher de azeite em uma panela e doure o alho.

Coloque o molho, o orégano e o leite, deixe ferver e separe.

Em outra panela frite o bacon e separe.

Na mesma panela em que fritou o bacon frite a linguiça desfiada e coloque a linguiça depois de frita no molho.

Em uma forma retangular monte 2 camadas desta forma:

Molho com linguiça, massa de lasanha, molho, queijo, massa de lasanha, molho, queijo.

Na última camada coloque massa para lasanha, molho com linguiça, bacon frito fatiado e cubra tudo com mussarela.

Cubra com papel alumínio e leve ao forno a 180°C por 45 minutos ou até a massa ficar mole.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35311-lasanha-tentacao.html>