

LASANHA BAGUNÇETE

INGREDIENTES

- 1 pacote de macarrão para lasanha
- 1 kg e 1/2 de carne moída
- 1 tomate picado
- 2 dente de alho picados
- 1 colher (café) de sal
- quantidade necessária de queijo
- 2 calabresas cortadas em semicírculo
- quantidade necessária de orégano
- 1 caixinha de massa de tomate

MODO DE PREPARO

- Cozinhe o macarrão por 4 a 5 minutos em água fervendo em fogo alto.
- Coloque só 10 a 15 macarrões por vez.
- Pegue a carne e coloque em uma panela funda, em fogo alto.
- Jogue o sal, pique o alho e coloque junto à carne, depois a mesma coisa com o tomate.
- Unte uma assadeira (tamanho de sua escolha) com manteiga.
- Coloque as tiras de macarrão alinhadas no fundo da assadeira.
- Coloque a massa de tomate, a carne, o queijo, a calabresa e jogue o orégano por cima.
- Faça isso até chegar ao topo da assadeira ou até onde você quiser.
- Se quiser, pode colocar rodelas de tomate depois de colocar o queijo.
- Bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35471-lasanha-baguncete.html>