

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 rodela de tomate depois de colocar o queijo.
Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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