

# 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>