

LASANHA MARAVILHA

INGREDIENTES

400 g de carne moída
500 g massa para lasanha (direto ao forno)
2 colheres de óleo
1 cebola média picada
3 alhos amassados
300 ml de água
1 lata extrato tomate
1 sachê de molho de tomate a bolonhesa
400 g presunto
300 g queijo mussarela
pimenta com cominho

MODO DE PREPARO

MOLHO DA LASANHA:

Molho da lasanha: Coloque o óleo na panela, em seguida coloque a cebola e refogue até ela ficar murcha.

Acrescente o alho, deixe mais um pouco até dourar o alho.

Coloque a carne moída, mexa bem até secar a água da carne e deixe até dourar.

Acrescente a lata de extrato tomate e o sachê, deixe em fogo alto por uns 10 minutos.

Tempere a gosto com sal e pimenta com cominho.

MONTAGEM:

Montagem: Primeira camada de molho em seguida a massa.

Coloque o presunto, o queijo, de novo o molho, a massa, o molho e assim até acabar os ingredientes.

No final eu optei por colocar a última camada de queijo. Por último use um pedaço de papel alumínio para tampar o refratário.

Leve ao forno a 180°C por aproximadamente 45 minutos.

Depois de ter assado retire o papel alumínio e leve ao forno por mais 10 minutos para dourar o queijo de cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36007-lasanha-maravilha.html>