

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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