

LASANHA BOLONHESA FÁCIL

INGREDIENTES

1 kg de carne moída
250 g de massa de lasanha pronta pré-cozida
400 g de molho de tomate pronto
350 g de queijo mussarela
300 g de presunto
1 cebola grande picada
4 dentes de alho picados
Azeitonas verdes picadas
Cheiro-verde picado
Orégano
Sal à gosto
2 sachês de Sazon de carne
Óleo (4 ou 5 colheres de sopa)

MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela o óleo, refogue a cebola, o alho, as azeitonas, o orégano e o cheiro-verde.

Coloque a carne moída e mexa, acrescente o Sazon e o sal.

Misture mais um pouco.

Por último coloque o molho de tomate e mexa.

Em uma travessa espalhe um pouco da carne

Coloque uma camada de massa

Uma camada de carne novamente

Uma camada de presunto

Uma camada de queijo mussarela

Uma de carne e assim por diante até terminar com uma camada de queijo ou de carne.

Forrar com folha de alumínio e levar ao forno por mais ou menos uns vinte e cinco minutos. Espete um garfo para ver se a massa já está mole.

Saboreie.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37370-lasanha-bolonhese-facil.html>