

LASANHA DE BISCOITO CREAM CRACKER

INGREDIENTES

1 pacote e 1/2 de biscoito cream cracker
1/2 kg de carne moída
2 dentes de alho amassados
1/2 cebola
1/2 pimentão cortado
1 tomate picado
1 caldo de carne
1 sachê de massa de tomate
200 g de mussarela
1 pacote de queijo ralado
2 xícaras de leite
2 colheres de farinha de trigo
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Faça um molho branco usando o leite, a farinha e o queijo ralado, se necessário acrescente mais sal.

Eu refogo antes um dente de alho e um pouquinho de cebola para dar um gostinho melhor.

Deixe engrossar e reserve.

Prepare a carne moída, refogue os temperos e mexa bem para não formar grumos, junte a massa de tomate e deixe cozinhar.

Quando a carne ficar pronta é só montar.

Em uma forma de vidro coloque uma camada de biscoito, uma de carne e uma de molho.

Vá intercalando as camadas e por fim cubra com a mussarela.

Leve ao forno até a mussarela derreter .

Sirva ainda quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38513-lasanha-de-biscoito-cream-cracker.html>