

LASANHA DA ROSE

INGREDIENTES

1 kg de carne moída (de preferência com pouca gordura)
1/2 cebola picada
2 dentes de alho ralados ou picados
2 cubos de caldo de carne ou picanha dissolvidos em 50 ml de água
sal (a gosto)
azeitonas picadinhas (a gosto)
coentro bem picadinho (a gosto)
300 ml de molho de tomate tradicional
150 ml de água
1 caixinha de creme de leite (a gosto)
400 g de queijo mussarela
200 g de presunto cozido ou peito de peru
100 g de massa pronta para lasanha (pré-cozida)

MODO DE PREPARO

Aqueça o óleo.

Coloque a cebola e o alho para fritar, quando começar a dourar coloque a carne moída. Misturando bem até secar toda a água que a própria carne solta.

Coloque os cubos de caldo dissolvidos, as azeitonas e o coentro. Mexa por um minuto e coloque o molho e a água. Mexa por 5 minutos até o caldo encorpar. Coloque o creme de leite e mexa bem, ele serve para deixar o molho mais suave. Se necessário acrescente sal.

Ligue o forno e deixe o aquecer a 180°C.

Em uma forma própria para forno, comece a montagem da sua lasanha. Primeira camada metade da carne, coloque massa por cima até cobri-la totalmente, coloque o presunto ou peito de peru, metade do queijo sempre cobrindo a lasanha como se fosse cobertura, coloque o restante da carne e cubra com o restante do queijo.

Leve ao forno, de trinta a quarenta minutos. Até o queijo dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39628-lasanha-da-rose.html>