

# LASANHA DE CREME DE ABÓBORA

## INGREDIENTES

2 pacotes de lasanha  
500 g de carne moída  
500 g de queijo mussarela  
500 g de presunto  
4 molho pronto de tomate  
1 copo de requeijão  
1 lata de creme de leite  
1 abóbora japonesa média  
coentro, salsa, pimenta, cebola, alho e sal a gosto  
2 cubos de caldo de galinha ou de sua preferência  
4 colheres de óleo  
1 colher de manteiga  
queijo parmesão para polvilhar

## MODO DE PREPARO

Refogue a carne moída com óleo cebola e alho.

Misture o molho de tomate e os demais temperos e reserve.

Cozinhe a abóbora sem casca e sem semente amasse bem leve ao fogo com uma colher de manteiga misture o requeijão e o creme de leite.

Sal e tempero a gosto.

Depois dos molhos pronto é só fazer as camadas de molho de carne moída lasanha mais molho queijo e presunto e o creme de abóbora e assim sucessivamente, por último o queijo parmesão.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41472-lasanha-de-creme-de-abobora.html>