

LASANHA DE BOLACHA SALGADA

INGREDIENTES

500 g de carne moída

12 fatias de queijo

1/2 pacote de bolacha salgada

2 colheres de azeite

1 cebola grande

2 tomates

2 dentes de alho

1 pedaço de pimentão

tempero verde a gosto

sal a gosto (pouco, a bolacha é salgada)

2 colheres de maisena

1/2 copo de água

MODO DE PREPARO

Refogue a carne moída por uns 8 minutos com o azeite, numa panela.

Acrescente a cebola, pimentão e o alho picado, mexendo até que a cebola fique transparente.

Coloque o tomate, deixe cozinhar e, acrescente a maisena diluída em 1/2 copo de água.

Acrescente água até obter um molho cremoso (mais ou menos 1 copo e meio de água).

Monte a lasanha: Uma camada de molho, bolacha, molho, queijo e, assim até terminar com molho.

Leve para assar em forno moderado (180°C) por mais ou menos 15 minutos.

Quando estiver quase pronta faltando 5 minutos para o término, se quiser pode-se colocar uma camada de queijo e levar novamente ao forno por mais uns 5 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41952-lasanha-de-bolacha-salgada.html>