

LASANHA RÁPIDA COM PÃO DE FORMA

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho: 250 g de carne moída

1 caixa de creme de leite

Molho pronto ou massa de tomate

Azeitonas a gosto

Cebola

Pimentão

Sal e alho a gosto

LASANHA:

Lasanha: 16 fatias de pão de forma

250 g de mussarela

250 g de apresuntado

Leite

Azeite ou manteiga

Batata palha

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Em uma frigideira coloque um pouco de óleo, refogue o alho com o sal.

Junte a carne moída, aguarde até a carne começar a fritar.

Junte a cebola, o pimentão e a azeitona.

Logo depois acrescente o molho pronto ou massa de tomate e aguarde uns 5 minutos.

Desligue o fogo e junte o creme de leite misturando bem.

Reserve o molho.

LASANHA:

Lasanha: Unte um refratário com azeite ou manteiga.

Em um recipiente coloque um pouco de leite e molhe as fatias de pão de forma.

Monte a primeira camada com o pão molhado no leite.

Coloque uma camada de apresuntado e em cima uma de mussarela.

Logo após cubra a mussarela com o molho de carne moída.

Faça outra camada de pão umedecido com leite e repita as ações de cima, colocando o apresuntado, a mussarela e o molho.

Por cima da última camada do molho coloque a batata palha a vontade e regue com azeite.

Leve ao forno por uns 10 minutos ou até que a mussarela derreta.

Bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42646-lasanha-rapida-com-pao-de-forma.html>