

LASANHA DA NAY

INGREDIENTES

500 g de massa de lasanha pronta

500 g de carne moída

500 g de presunto

600 g de mussarela

4 molhos de tomate prontos

queijo ralado a gosto

1 cebola grande picada

MODO DE PREPARO

Tempere a carne moída a gosto.

Em uma panela doure a cebola

Adicione a carne, mexa bem até que frite toda ela, coloque os molhos e deixe ferver.

Monte a lasanha em uma forma na seguinte sequência: molho por baixo, massa, molho, queijo, presunto e repita, termine com queijo ralado.

Cubra com papel alumínio.

Leve ao forno por 40 minutos em fogo médio.

Para saber se esta boa fure com garfo se a massa tiver mole.

Tire do forno e sirva.

Dica: deixe sempre um espaço de 1 cm entre massas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/42724-lasanha-da-nay.html>