

LASANHA DA GINA

INGREDIENTES

1 massa fresca para lasanha de 1 kg

700 g de mussarela

700 g de presunto

1 quilo de carne moída

1 cebola grande picadinha

3 dentes de alho

6 caldo de carne

4 colheres de sopa de salsa picadinha

1 colher de sopa de colorau

2 caixinhas de creme de leite

1 kg de molho de tomate pronto

100 g de queijo ralado

1 lata de ervilha

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho:Coloque a carne moída para refogar.

quando ela já estiver bem fritinha, junte os caldo de carne, o alho e acrescente a cebola, a salsa e a ervilha.

Quando já estiver tudo refogado,coloque o colorau,mexa bem e então coloque o molho de tomate.

Deixe ferver por 10 minutos,acrescente o creme de leite,deixando por mais 1 minuto.

Desligue o fogo e aguarde 10 minutos para iniciar a montagem.

MONTAGEM:

Montagem:Como a massa é fresca não necessita de cozimento prévio.

Em um refratário coloque uma camada de molho,em seguida uma de massa,uma de queijo e uma de presunto.

Repita o processo até que a ultima camada seja de molho.

Por cima do molho acrescente o queijo ralado e leve para gratinar por 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/43101-lasanha-da-gina.html>