

# 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 última camada seja de molho.

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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