LASANHA ORIGINAL

INGREDIENTES

PARA RICOTA:

Para Ricota:400 g de ricota fresca

250 g de muçarela ralada

1 xícara de parmesão ralado

2 ovos

leite quanto necessário

1/2 maço de manjericão fresco

salsinha a gosto

MODO DE PREPARO

MONTAGEM:

Montagem:Numa assadeira, sem untar, coloque uma camada fina do molho de carne, uma camada de massa, camada de molho de carne, por cima a de ricota, espalhe (pode misturar com uma colher), mais uma camada de massa, uma de carne e ricota, repita até o final.

Leve ao forno por 40 minutos.

Deixe dar uma esfriada e sirva.

Pra deixar mais bonito, umas raspinhas de muçarela por cima!

Parece que dá trabalho, mas não! Vale a pena!!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45819-lasanha-original.html