

LASANHA QUATRO QUEIJOS

INGREDIENTES

- 12 folhas de macarrão próprio para lasanha
- 1/2 kg de carne moída ou frango na mesma quantidade
- 300 ml de leite
- 1 colher de sopa de maisena
- 300 g de queijo mussarela
- 300 g de queijo coalho ralado
- 300 g de queijo prato
- 1 pote de requeijão cheda
- 200 g de molho de tomate
- orégano a gosto
- sal a gosto
- 1/2 cebola picada
- 1 colher de chá de margarina

MODO DE PREPARO

MONTAGEM:

Montagem: Forre o fundo de um refratário médio com um pouco de molho de tomate e margarina

Coloque a primeira metade do macarrão (4 folhas).

Agora coloque toda carne.

Cubra a carne com um dos queijos e parte do molho branco.

Repita uma camada de macarrão.

Coloque mais queijo junto com molho de tomate.

Coloque a última camada de macarrão.

Passo o requeijão por cima junto com o resto do molho branco.

Finalize com o orégano.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/46750-lasanha-quatro-queijos.html>