LASANHA DE MOLHO VERMELHO

INGREDIENTES

500 g de massa pronta

500 g de presunto

500 g de mussarela

4 tomates grandes maduros

1/2 cebola pequena

1 molho pronto da sua preferência

1 tablete de caldo de carne ou galinha

1 colher de sopa de óleo

340 ml de água

MODO DE PREPARO

Corte a cebola e os tomates em cubinhos.

Doure a cebola na sopa de óleo, juntamente com o tablete.

Acrescente o tomate picado.

Após o tomate soltar bastante água, acrescente a água e o molho pronto.

Deixar ferver.

Deixar o molho fino, pois se ficar um molho grosso ele vai secar quando for ao forno.

Em um recipiente de vidro coloque uma camada de molho, uma camada de massa, uma camada de presunto e mussarela.

Depois só alterne entre a massa, molho, presunto e mussarela até preencher todo o recipiente.

Deixe a mussarela sempre por cima do presunto para que derrete depois de ser colocado ao forno.

Coloque no forno em temperatura média e deixe aproximadamente por 15 a 25 minutos (dependendo da potência do seu forno), se o recipiente for pequeno, pode ser levado ao micro-ondas por aproximadamente 12 a 15 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47340-lasanha-de-molho-vermelho.html