LASANHA DIVERSOS RECHEIOS

INGREDIENTES

3 massas de lasanha pre cozida

550 g de mussarela

450 g de peito de peru

550 g de presunto

300 g de rosbife

1 kg de carne moída

1 extrato de tomate

2 molhos ao sugo

Alho e cebola a gosto bem picadas

1 pacote de cheddar de 500 g

MODO DE PREPARO

Frite a carne moída com alho e cebola ,tempere com coentro sal a gosto.

Após refogar acrescente o extrato de tomate deixe fritar por 5 minutos.

Depois acrescente o molho ao suggo, deixe apurar quando apurar coloque 1 colher de sobremesa de açúcar.

Depois do molho pronto forre a assadeira grande com o molho, após cubra com a massa de lasanha e acrescente mussarela.

Cubra com molho e acrescente outra camada de massa.

Depois coloque o peito de peru e cubra com molho, cubra novamente depois de fazer as camadas.

Quando estiver na última camada coloque o rosbife e cubra com molho.

Acrescente o cheddar sobre a camada de molho até que tudo cubra a forma toda.

Leve ao forno por 35 minutos não precisa cobrir com papel alumínio.

Abaixe o fogo apos 35 minutos e deixe mais 15 minutos e pronto é só servir.

Acompanhamentos sugeridos: salada de maionese tradicional, frango assado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47580-lasanha-diversos-recheios.html