

# 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 sugo, 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>