

LASANHA PERFEITA

INGREDIENTES

- 500g de carne moída
- 1 pacote de massa de lasanha pronta (ou pode fazer a massa)
- 200g de presunto
- 2 latas de creme de leite
- 600g de queijo (ou mais, quanto mais melhor)
- 1 cebola picada
- 1 tomate picado
- 1/2 pimentão picado
- 3 dentes de alho picados
- Molho de tomate a gosto
- Sal e tempero a gosto
- 1 pacote de salaminho

MODO DE PREPARO

Frite a carne moída, acrescente a cebola e o alho, frite mais um pouco e acrescente o tomate e o pimentão, depois de bem fritos, acrescente o molho de tomate, água, sal e os temperos.

Em uma panela esquente água para mergulhar a massa da lasanha, a água tem que ferver.

Pegue uma travessa que irá para o forno, espalhe um pouco do molho feito com a carne moída (apenas molho, sem carne).

Mergulhe a massa da lasanha na água quente até ficar mais mole, coloque sobre o molho na travessa (cubra toda a superfície da travessa de massa).

Em cima da massa coloque o molho de carne moída (agora deve colocar carne também).

Por cima coloque presunto, creme de leite e queijo.

E vá fazendo camadas de molho com carne, presunto, creme de leite, queijo e massa. Até quase a borda da travessa.

Por fim, coloque o salaminho por toda a lasanha e termine em queijo.

Leve ao forno preaquecido em 200°C e deixe até o queijo derreter ou ela ficar quente por dentro (enfie um palito ou garfo para conferir).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47794-lasanha-perfeita.html>