

LASANHA DE ÂNGELA

INGREDIENTES

500 g de massa para lasanha pré-cozida

300 g de presunto magro

300 g de queijo mussarela

2 caixinhas de creme de leite

150 g de queijo parmesão ralado

1 lata de pomodoro pelatti

4 linguiças finas

2 colheres de sopa de óleo de milho

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Bata no liquidificador a linguiça e o tomate.

Numa panela, coloque o óleo e depois a mistura da linguiça e tomate.

Depois de ferver, corrija o sal e reserve.

MONTAGEM DA LASANHA:

Montagem da lasanha: Comece colocando numa forma refratária retangular e funda uma porção do molho e uma camada da massa.

Sobre a massa despeje um pouco de creme de leite, espalhe e polvilhe com queijo parmesão.

Sobre o creme de leite e o parmesão, coloque fatias de presunto, de modo a cobrir toda a superfície.

Recomece, repita a operação anterior e troque o presunto por queijo mussarela.

Repita as camadas, alternando o presunto e o queijo até o topo da refratária.

Cubra a última camada com queijo parmesão ralado, forre com papel alumínio e leve ao forno médio, por 30 minutos.

Um pouco antes do tempo previsto, retire o papel alumínio para gratinar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48830-lasanha-de-angela.html>