LASANHA DE LINGUIÇA

INGREDIENTES

1 pacote de lasanha pré cozida

2 sachês de molho de tomate

1 kg de linguiça para churrasco

300 g de queijo mussarela em pedaço

300 g de queijo minas em pedaço

300 g de queijo parmesão em pedaço

1 copo de requeijão cremoso

1 cebola picada

2 dentes de alho

MODO DE PREPARO

Retire a linguiça da capa. pique em pedaço grosseiros, refogue com a cebola, o alho e o molho de tomate.

Coloque a mussarela, o queijo minas, o queijo parmessão e o copo de requeijão passe tudo pelo o processador.

Em um refratário coloque uma camada de molho em seguida uma de macarrão e uma camada do creme de queijo, se preferir pode colocar fatias de mussarela entre as camadas, fazendo as camadas até que a sequência esteja completa.

Leve ao forno por cerca de 20 minutos a 180ºC.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50608-lasanha-de-linguica.html