

# LASANHA DE PICADINHO

## INGREDIENTES

1 pacote de macarrão para lasanha  
1 kg de picadinho  
1/2 kg de queijo musSarela  
1/2 kg de presunto  
1 caixa de catchup  
1 lata de creme de leite  
1 tomate  
1 cebola  
cheiro verde a gosto  
pimenta cominho e sal a gosto  
2 envelopes de ajinomoto  
1 colher de óleo  
Queijo ralado

## MODO DE PREPARO

Primeiro coloque 2 litros de água em uma panela para ferver, quando estiver ferverdo adicione o óleo e o sal a gosto.

Logo em seguida coloque o macarrão um a um, deixe até ficar mole.

Corte os temperos em cubos, coloque em uma panela para fritar.

Coloque o picadinho já lavado e acrescente pimenta, sal depois de 15 minutos ja no fogo coloque o ajinomoto e em seguida coloque o catchup e o creme de leite e desligue o fogo e misture bem.

Em um refratário de vidro ou de alumínio faça camadas, primeiro o macarrão e em seguida o picadinho no molho e o queijo e presunto.

Faça até acabar todos os ingredientes.

Jogue o queijo ralado por cima.

Leve ao forno a 350°C por 10 minutos.

Em seguida sirva.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50927-lasanha-de-picadinho.html>