

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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