

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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