LASANHA 2 AMORES E MUITOS SABORES

INGREDIENTES

1 pacote de lasanha

450 g de mussarela

300 g de presunto

300 g de queijo cheddar

1/2 kg de carne moída

2 copos de requeijão ou catupiry

3 caixas de molho de tomate já temperado

Tempero para o molho a gosto

Água

Azeitonas picadas

Pedacinhos de queijo provolone ralado ou picado

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho:Refogue os temperos a gosto (alho, cebolo, caldo de carne etc).

Junte a carne moida e deixe secar toda a água.

Coloque os molhos de tomate temperados.

Acrescente 300 ml de água.

Deixe na panela de pressão por uns 20 minutos.

Abra a panela e deixe até encorpar (ponto de molho).

LASANHA:

Lasanha:Em uma forma coloque um pouco de molho

cubra com uma camada de massa de lasanha (daquelas que ficam prontas em poucos minutos no forno)

Coloque mais um pouquinho de molho.

Cubra com uma camada bem generosa de queijo, presunto e mussarela e provolone.

Coloque algumas colheradas de requeijão.

Intercale com mais uma camada de massa, uma camada de molho, repita o recheio, cubra tudo com molho.

Coloque queijo relado a gosto.

Leve ao forno convencional ou microondas pelo tempo indicado na embalagem da massa de lasanha.

Sirva acompanhada de uma salada de folhas, pra quem gosta pode ser acompanhada com frango assado e arroz branco.

Fica divina.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51453-lasanha-2-amores-e-muitos-sabores.html