

LASANHA DE MACARRÃO DELICIOSO DA DRI

INGREDIENTES

1 kg de macarrão variado
1 cebola pequena
2 tomates
2 sachês de molho de tomate
Cheiro verde a gosto
1 dente de alho grande
1/2 colher sopa de sal e uma pitada grande acucar pra tirar acidez do molho
1 colher sopa de óleo
1/2 kg de carne moída
150 g de queijo muçarela
150 g de queijo provolone
150 g de presunto

MODO DE PREPARO

Coloque na panela o óleo, alho, cebola, a carne moída, mexendo.

Acrescente o 1 tablete caldo de carne ou picanha, os tomates já cortados e lavados e o cheiro verde.

Em outra panela coloque água e 1 fio de óleo e cozinhe o macarrão por 8 minutos.

Depois de cozido o macarrão e a carne moída, despeje os sachês de molho numa panela acrescente 1/2 copo de água 1 pitada grande de açúcar para tirar acidez do molho e 1/2 colher de sopa de sal, espere ferver.

Quando ferver pegue o macarrão já escorrido e jogue dentro da panela com molho, mexa até misturar tudo.

Reserve um pouco do molho para jogar na carne para não ficar seca.

Para montar pegue uma forma refratária coloque uma camada de macarrão, carne moída, queijo muçarela, presunto, faça mais uma camada e por último coloque o queijo provolone.

Leve ao forno até derreter o queijo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51521-lasanha-de-macarrao-delicioso-da-dri.html>